

# ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

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

MH633\*\*\*\* MH63M\*\*\*\* MB63R\*\*\*\* MB63W\*\*\*\*

MH659\*\*\*\* MB65R\*\*\*\* MB65W\*\*\*\*

(додатково, див. технічні характеристики моделі)



MFL69921303\_02

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

Copyright © 2017-2018 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

<b>3</b>	<b>ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ</b>
<b>8</b>	<b>ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ</b>
8	Розпакування і встановлення
10	Панель керування
10	Піктограми дисплея
11	Налаштування годин
11	Короткий посібник
11	Більше/менше
11	Енергозбереження
<b>12</b>	<b>ЯК ЗАСТОСОВУВАТИ?</b>
12	Приготування їжі за часом
12	Рівні потужності мікрохвильової печі
13	Приготування їжі У режимі гриля
13	Приготування їжі в поєднанні з грилем
14	Блокування від дітей
14	Смаження
15	Інструкція з меню смаження
16	Популярні страви
16	Рецепти для популярних страв
19	Розм'якшення і розплавлення
19	Рецепти для розм'якшення і розплавлення
20	Розморожування і приготування
20	Рецепти для меню розморожування і приготування
22	Розморожування з використанням інверторної технології
22	Рецепти Для Меню Розморожування З Використанням Інверторної Технології
23	Ферментація
23	Рецепти для меню ферментація
24	Підтримка температури
<b>25</b>	<b>ПОСУД ДЛЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ</b>
<b>26</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТІВ І ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ЕНЕРГІЇ</b>
<b>28</b>	<b>ЧИЩЕННЯ ВАШОЇ ПЕЧІ</b>
<b>28</b>	<b>ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ДІАГНОСТИКИ SMART DIAGNOSIS™</b>
<b>29</b>	<b>ПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ</b>
<b>30</b>	<b>ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>

# 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.

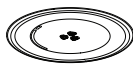
- Неправильне використання може призвести до серйозних уражень електричним струмом.
- 26** Використовуйте тільки той посуд, яка підходить для використання в мікрохвильовій печі.
- 27** Дана піч не повинна використовуватися для приготування їжі в комерційних цілях.
- Неправильне використання може призвести 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



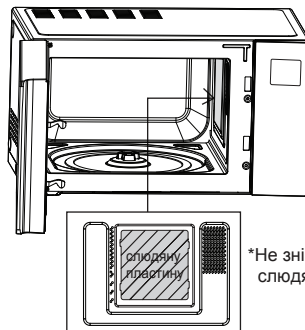
ОБЕРТОВЕ КІЛЬЦЕ



Висока підставка



ВАЛ

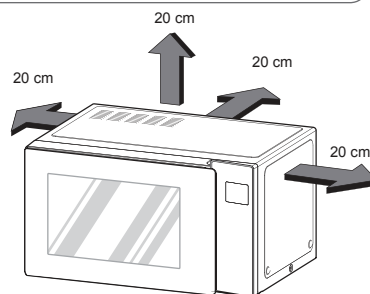


\*Не знімайте слюдяну пластину

### ! ПРИМІТКА

- Не знімайте слюдяну пластину (срібна пластина) всередині печі. Слюдяна пластина захищає мікрохвильові компоненти від розбрикування 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.



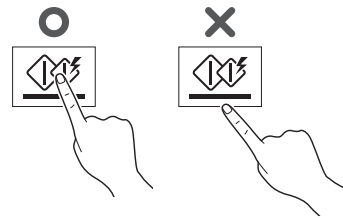
7 На **ДИСПЛЕЇ** почнеться зворотний відлік часу для 30-секундного інтервалу. Коли він досягає нульової позначки, лунає звуковий сигнал. Відчиніть дверцята печі і перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. Будьте обережні, коли виймаєте посуд, оскільки він може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

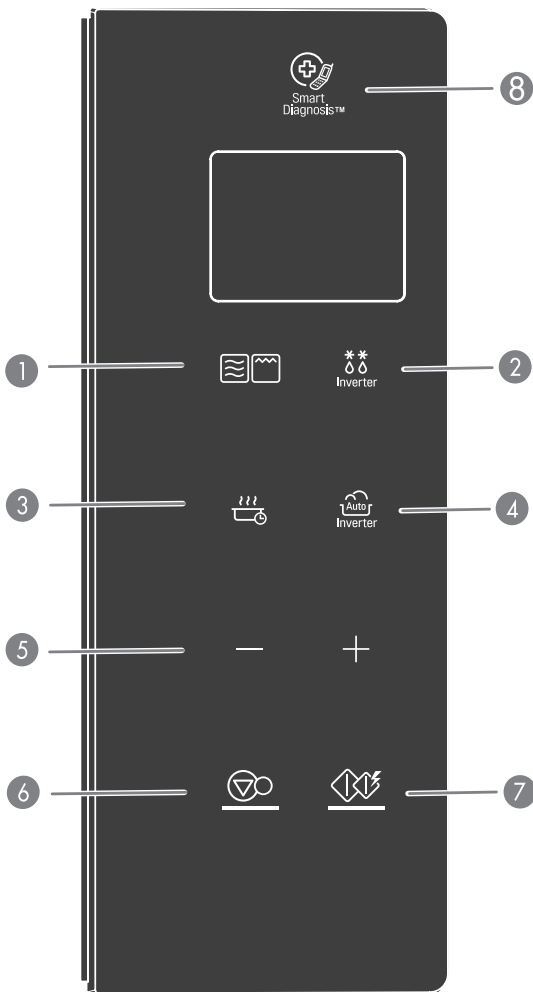


**! ПРИМІТКА**

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

## ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



Частина	
1	<b>РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ</b> Дивіться стор. 12 "Приготування їжі за часом" Дивіться стор. 13 "Приготування їжі у режимі гриля" Дивіться стор. 13 "Приготування їжі В Поєднанні З Конвекцією"
2	<b>РОЗМОРОЖУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ</b> Див. стор. 22 "Розморожування з використанням Інверторної Технології "
3	<b>ФЕРМЕНТАЦІЯ/ПІДТРИМКА СТРАВИ ТЕПЛОЮ</b> Дивіться стор. 23 "Ферментація " Дивіться стор. 24 "Підтримка температури"
4	<b>ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ</b> Функція приготування в режимі інвертора дозволяє готувати більшість ваших улюблених страв, вибравши тип і вагу продуктів. Дивіться стор. 14 "Смаження" Дивіться стор. 16 "Популярні страви" Дивіться стор. 19 "Розм'якшення і розплавлення" Дивіться стор. 20 "Розморожування і приготування"
5	<b>БІЛЬШЕ/МЕНШЕ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Виберіть страву.</li> <li>Встановіть час приготування і вагу.</li> <li>Під час приготування в автоматичному і ручному режимі ви можете в будь-який момент збільшувати або зменшувати час приготування натисканням кнопки (за винятком режиму розморожування).</li> </ul>
6	<b>СТОП/ПЕРЕЗАПУСК</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Зупинка печі і скидання всіх значень за винятком часу.</li> </ul>
7	<b>СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Для того, щоб почати вибране приготування, натисніть кнопку один раз.</li> <li>Функція швидкого старту дозволяє встановлювати 30 секундні інтервали для приготування на ВИСОКІЙ потужності натисканням кнопки СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.</li> </ul>
8	<b>ФУНКЦІЯ SMART DIAGNOSIS (ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ДІАГНОСТИКА)</b> Тримайте мікрофон телефону біля цього значка при вказівці персоналу сервісного центру. Це допоможе діагностувати проблеми з мікрохвильовою піччю під час дзвінка в сервісний центр.

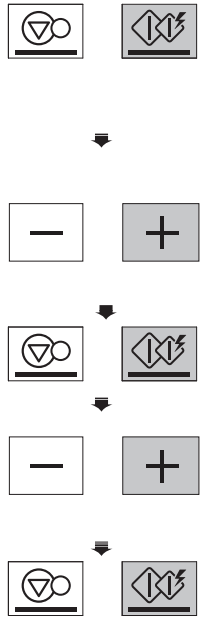
## ПІКТОГРАМИ ДИСПЛЕЯ

Значок	
 При роботі в режимі Мікрохвильової енергії на дисплеї з'являється значок.	 Коли ви можете встановити Більше/Менше, на дисплеї з'являється значок.
 При роботі в режимі Гриль на дисплеї з'являється значок.	 Коли ви можете 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.
 Коли ви можете встановити Вагу, на дисплеї з'являється значок.	 При роботі в режимі приготування з інвертором / пароваркою на дисплеї відобразиться значок.
 При роботі в режимі Розморожування в режимі інвертора 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: Для того, щоб встановити 11:11**



1. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ** для підтвердження відображення на дисплеї часу в 12-годинному режимі. (двічі натисніть + для режиму 24 годин)
2. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "11: "
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
4. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "11:11 "
5. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

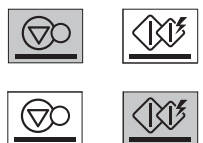
### ПРИМІТКА

- 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: Задайте приготування їжі протягом 2 хвилин на високому рівні мікрохвильової потужності**



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

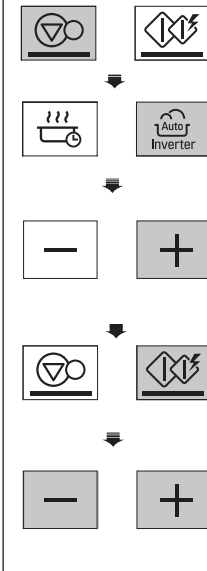
Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ** чотири рази. Піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази.

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

За допомогою кнопки (-) або (+) можна змінювати програму **ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ ЗА ЧАСОМ** для приготування їжі протягом більш тривалого або менш тривалого часу. При кожному натисканні кнопки (+) час приготування буде збільшуватися на 10 секунд. При кожному натисканні кнопки (-) час приготування буде зменшуватися на 10 секунд. Максимально можливий час 99 хв 59 сек.

**Приклад: Для збільшення або зменшення часу приготування в режимі інвертора**



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ**, поки на дисплеї не з'явиться "2".
3. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "2-2"
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
5. Натисніть кнопку (+) або (-), час, що залишився буде збільшуватися або зменшуватися на 10 секунд.

## 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 ЇЖИ 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 800 Вт для необхідного часу.

**Приклад: Для приготування на рівні потужності 800 Вт протягом 5 хвилин 30 секунд**

1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ** доки на дисплеї не відобразиться "1000 W".  
(Це говорить вам, що піч встановлена на 1000 W, поки не буде обраний інший рівень потужності).
3. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "800 W"
4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
5. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "5:30"
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

Після завершення приготування прозвучить сигнал. На дисплеї з'явиться слово End. 'End' продовжує відображатися на дисплеї і кожну хвилину буде звучати звуковий сигнал.

### ! 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 1000 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кип'ятіння води.</li> <li>• Підрум'янювання страв з м'ясного фаршу.</li> <li>• Приготування цукерок.</li> <li>• Приготування шматків птиці, риби, овочів.</li> <li>• Приготування шматків не жорсткого ("ніжного") м'яса.</li> </ul>
800 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розігрів рису, макаронних виробів і овочів.</li> <li>• Швидкий розігрів готових продуктів.</li> <li>• Розігрів бутербродів.</li> </ul>
600 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготування страв, в яких містяться сир, молоко і яйця.</li> <li>• Випікання пирогів і коржиків.</li> <li>• Розплавлення шоколаду.</li> <li>• Приготування телятини.</li> <li>• Приготування цілої риби.</li> <li>• Приготування пудингів і заварного крему.</li> </ul>
400 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розморожування м'яса, птиці та морепродуктів.</li> <li>• Приготування більш жорстких шматків м'яса.</li> <li>• Приготування свинячих відбивних і м'яса для печені.</li> </ul>
200 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Підігрів фруктів.</li> <li>• Розм'якшення вершкового масла.</li> <li>• Підігрів запіканок та основних страв.</li> <li>• Розм'якшення вершкового масла і сиру.</li> </ul>

## 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 "GrIL".



3. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "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.



**ВИСОКА ПІДСТАВКА**

## ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ В ПОЄДНАННІ З ГРИЛЕМ

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 300 Вт і гриля протягом 25 хвилин**



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.



2. Натискайте **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ**, доки на дисплеї не відобразиться "Co-1".



3. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "Co-2".



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.



5. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "25:00".



6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. При приготуванні їжі ви можете натиснути +/-, щоб збільшити або зменшити час приготування. 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 (Co-1: 200 Вт, Co-2: 300 Вт, Co-3: 400 Вт) в режимі приготування їжі в поєднанні з грилем.
- Ця функція дозволить вам швидко підрум'янювати продукти і отримувати хрустку скоринку.
- Для найкращого результату використовуйте наступне приладдя.



**Висока підставка**

## БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

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

### Приклад: 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.

### Приклад: 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.

## СМАЖЕННЯ

Меню печі заздалегідь запрограмоване для автоматичного приготування смаженої їжі.

Скажіть печі чого і скільки ви хочете. Тепер нехай ваша мікрохвильова піч приготує вибрану смажену страву.

### Приклад: Щоб приготувати 0,3 кг смажених овочів.



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.



2. Натискайте **ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ**, поки на дисплеї не з'явиться "1".



3. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "1-6".



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.



5. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "0.3 kg".



6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

## ІНСТРУКЦІЯ З МЕНЮ СМАЖЕННЯ

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
1-1	Картопля в мундирі	0,2 - 1,0 кг (180 - 220 г/кожна картоплина)	Кімнатна	<ol style="list-style-type: none"> <li>Промити картоплю і висушити паперовим рушником.</li> <li>Виделкою проткнути кожну картоплину 8 разів.</li> <li>Поставити на підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.</li> <li>Після приготування залишити на 3 хв.</li> </ol>	Підставка
1-2	Смажена яловичина	0,5 - 1,5 кг	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> <li>Змстити яловичину рослинним або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком.</li> <li>Викласти в скляний посуд. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.</li> <li>Після СИГНАЛУ злити сік і негайно перевернути. А потім натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ, щоб продовжити приготування їжі.</li> <li>Після приготування залишити накритим фольгою на 10 хвилин.</li> </ol>	Жаростійке скляне блюдо
1-3	Смажена курка	0,8 - 1,8 кг	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> <li>Злегка змстити курку рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком.</li> <li>Викласти в скляний посуд. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.</li> <li>Після СИГНАЛУ злити сік і негайно перевернути. А потім натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ, щоб продовжити приготування їжі.</li> <li>Після приготування залишити накритим фольгою на 10 хвилин.</li> </ol>	Жаростійке скляне блюдо
1-4	Смажена баранина	0,5 - 1,5 кг	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> <li>Змстити баранину рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком.</li> <li>Викласти в скляний посуд. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.</li> <li>Після СИГНАЛУ злити сік і негайно перевернути. А потім натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ, щоб продовжити приготування їжі.</li> <li>Після приготування залишити накритим фольгою на 10 хвилин.</li> </ol>	Жаростійке скляне блюдо
1-5	Смажена свинина	0,5 - 1,5 кг	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> <li>Змстити свинина рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком.</li> <li>Викласти в скляний посуд. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.</li> <li>Після СИГНАЛУ злити сік і негайно перевернути. А потім натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ, щоб продовжити приготування їжі.</li> <li>Після приготування залишити накритим фольгою на 10 хвилин.</li> </ol>	Жаростійке скляне блюдо
1-6	Смажені овочі	0,2 - 0,3 кг	Кімнатна	<p><b>Складові</b></p> <p>Баклажани нарізати товщиною 1 - 2 см          Кабачки нарізати товщиною 1 - 2 см          Цибулю порізати на дольки          Солодкий перець розрізати навпіл і усунути насіння          Цілі помідори черрі          Гриби розрізати навпіл</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Змстити овочі рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком.</li> <li>Поставити овочі в жаростійку скляну посудину на високу підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.</li> <li>Після СИГНАЛУ перевернути і натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування.</li> </ol>	Жаростійке скляне блюдо на підставці

**ПРИМІТКА**

• При приготуванні смажених страв використовуйте стійку для смаження, якщо є в наявності.

## ПОПУЛЯРНІ СТРАВИ

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

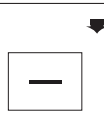
### Приклад: Щоб приготувати 1,7 кг борщу



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.



2. Натискайте **ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ**, поки на дисплеї не з'явиться "2".



3. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "2-2".



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

## РЕЦЕПТИ ДЛЯ ПОПУЛЯРНИХ СТРАВ

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
2-1	Бефстроганов	1,2 кг	Кімнатна	<p><b>Складові</b></p> <p>400 г нарізаної шматками яловичини            2 нарізані цибулини            1 склянка сметани            1 столова ложка томатної пасту            1 столова ложка борошна для випічки            1 столова ложка рослинної олії            3 столові ложки нарізаної свіжої зелені            1 склянка води або бульйону            Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти у велику глибоку миску і добре перемішати. Накрити поліетиленовою плівкою і зробити отвір.            2. Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку <b>СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ</b>. Під час приготування перемішати не менше двох разів.</p>	Миска для мікрохвильової печі
2-2	Борщ	1,7 кг	Кімнатна	<p><b>Складові</b></p> <p>400 г нарізаної шматками яловичини            ½ нарізаного буряка            ½ нарізаної моркви            ½ дрібно нарізаної цибулини            1 нарізана картоплю            1 нарізаний помідор            100 г нарізаної капусти            1 подрібнений зубчик часнику            1 столова ложка томатної пасту            3 столові ложки нарізаної свіжої зелені            2 склянки води або бульйону            1 чайна ложка оцту            Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти у велику глибоку миску і добре перемішати. Накрити поліетиленовою плівкою і зробити отвір.            2. Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку <b>СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ</b>. Під час приготування перемішати не менше двох разів.</p>	Миска для мікрохвильової печі



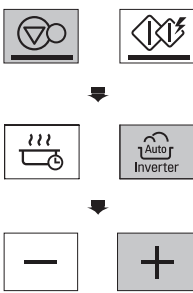
Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
2-3	Гречана каша	0,3 кг	Кімнатна	<ol style="list-style-type: none"> <li>Промити 300 г гречаної крупи і злити воду. Додати 600 мл води і сіль в глибоку і велику миску, залишити на 15 хв, накрити плівкою і зробити отвір.</li> <li>Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.</li> <li>Після завершення приготування залишити накритою на 15 хвилин.</li> </ol>	Миска для мікрохвильової печі
2-4	Шашлик з курки	0,4 кг	Кімнатна	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Складові</b></p> <p>400 г курячих грудок (без шкірки, товщиною до 2,5 см)</p> <p>1 столова ложка томатної пасти</p> <p>1 подрібнений зубчик часнику</p> <p>1 столова ложка вершкового масла</p> <p>Сіль і перець за смаком</p> <p>2 ~ 3 дерев'яних шампури</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Нарізати курячі грудки на невеликі шматки.</li> <li>Курку, томатну пасту, часник, масло, сіль і перець покласти в миску і добре перемішати.</li> <li>Насадити шматки курки на дерев'яні шампури. Звернути увагу, щоб шампури проколювали м'ясні шматочки по центру.</li> <li>Поставити на підставку встановлену на піддоні для крапель. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ. Після СИГНАЛУ негайно перевернути. Натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування.</li> </ol>	Підставка на піддоні для крапель
2-5	Кулеб'яка з лососем	0,3 кг	Кімнатна	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Складові</b></p> <p>100 г нарізаного філе лосося</p> <p>1/2 нарізаної цибулини</p> <p>1 дрібно нарізане варене яйце</p> <p>Сіль і перець за смаком</p> <p>130 г розмороженого листкового тіста</p> <p>1 яєчний жовток</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Додати м'ясо лосося, цибулю, варене яйце, сіль і перець в миску і добре перемішати.</li> <li>Розкачати тісто завтовшки 2 мм на плоскій поверхні і покласти начинку на одну половину тіста.</li> <li>Загорнути і запечатати краї.</li> <li>Змастити тісто збитим жовтком і викласти на пергаментний папір.</li> <li>Поставити на підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ. Після СИГНАЛУ негайно перевернути. Натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування.</li> </ol>	Підставка
2-6	М'ясний гуляш	1,0 кг	Кімнатна	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Складові</b></p> <p>500 г нарізаної шматками яловичини або свинини</p> <p>2 порізані цибулини</p> <p>1 столова ложка борошна для випічки</p> <p>3 столові ложки томатної пасти</p> <p>1 лавровий лист</p> <p>1 склянка води або бульйону</p> <p>Сіль і перець за смаком</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Додати всі інгредієнти у велику глибоку миску і добре перемішати. Накрити поліетиленовою плівкою і зробити отвір.</li> <li>Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ. Під час приготування перемішати не менше двох разів.</li> <li>Після приготування перемішати і прикрасити перед подачею на стіл свіжою зеленню або за бажанням.</li> </ol>	Миска для мікрохвильової печі

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
2-7	Солянка м'ясна	1,7 кг	Кімнатна	<p><b>Складові</b></p> <p>100 г нарізаної ковбаси  1 нарізана цибулина  1 нарізаний помідор  3 нарізаний солоний огірок  10 нарізаних маслин без кісточок  2 столові ложки томатної пасту  3 склянки води або бульйону  Сіль і перець за смаком</p> <p>1. Додати всі інгредієнти у велику глибоку миску і добре перемішати. Накрити поліетиленовою плівкою і зробити отвір.  2. Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ. Під час приготування перемішати не менше двох разів.</p>	Миска для мікрохвильової печі
2-8	Шашлик з лосося	0,4 кг	Охолоджений	<p><b>Складові</b></p> <p>400 г філе лосося (товщиною до 2,5 см)  2 столові ложки лимонного соку  1 столова ложка вершкового масла  1 столова ложка рослинної олії  Сіль і перець за смаком  2 ~ 3 дерев'яних шампури</p> <p>1. Нарізати філе лосося на невеликі шматки.  2. Додати м'ясо лосося, лимонний сік, вершкове і рослинне масло, сіль і перець в миску і добре перемішати.  3. Насадити шматки лосося на дерев'яні шампури. Звернути увагу, щоб шампури проколювали м'ясні шматочки по центру.  4. Поставити на підставку встановлену на піддоні для крапель.  Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.  Після СИГНАЛУ негайно перевернути.  Натиснути кнопку Старт, щоб продовжити приготування.</p>	Підставка на піддоні для крапель

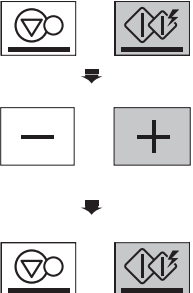
## РОЗМ'ЯКШЕННЯ І РОЗПЛАВЛЕННЯ

Низький рівень потужності печі можна використовувати для розм'якшення/розплавлення продуктів, як зазначено в таблиці нижче.

**Приклад: Щоб розплавити 0,2 кг шоколаду**



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ**, поки на дисплеї не з'явиться "3".
3. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "3-4"



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
5. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "0.2 kg"
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

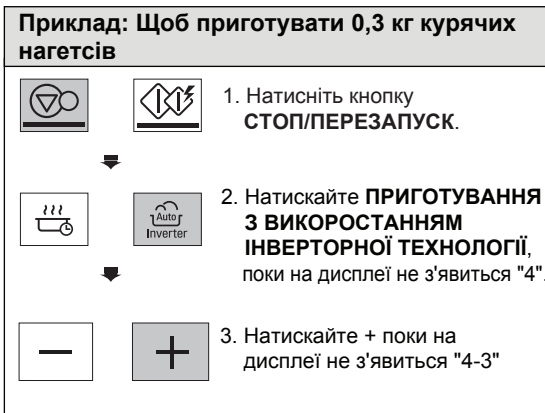
## РЕЦЕПТИ ДЛЯ РОЗМ'ЯКШЕННЯ І РОЗПЛАВЛЕННЯ

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
3-1	Розм'якшення вершкового сиру	0,1 - 0,3 кг	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дістати з упаковки і покласти на блюдо.</li> <li>2. Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку <b>СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ</b>.</li> <li>3. Вершковий сир буде кімнатної температури і готовий до використання в рецепті.</li> </ol>	Блюдо безпечне для мікрохвильової печі
3-2	Розм'якшення морозива	2 / 4 чашки	Заморожений	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зняти кришку.</li> <li>2. Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку <b>СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ</b>.</li> <li>3. Морозиво буде досить м'яким, щоб його можна було легше виймати.</li> </ol>	-
3-3	Розм'якшення вершкового масла	1 - 3 куски (100 - 150 г/кожен)	Охолоджений	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Покласти масло в миску.</li> <li>2. Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку <b>СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ</b>.</li> <li>3. Після приготування розмішати до повного розплавлення.</li> </ol>	Миска для мікрохвильової печі
3-4	Розплавлення шоколаду	0,1 - 0,3 кг	Кімнатна	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Можна використовувати шоколадну стружку або плитки гіркого шоколаду.</li> <li>2. Зняти упаковку та покласти в миску.</li> <li>3. Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку <b>СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ</b>.</li> <li>4. Після приготування розмішати до повного розплавлення.</li> </ol>	Миска для мікрохвильової печі

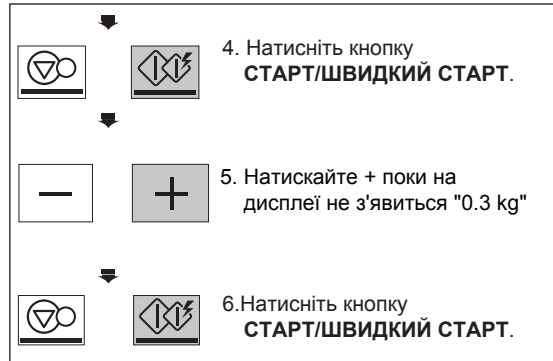
## РОЗМОРОЖУВАННЯ І ПРИГОТУВАННЯ

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 курячих нагетсів**



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натискайте **ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРОСТАННЯМ ІНВЕРТОРНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ**, поки на дисплеї не з'явиться "4".
3. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "4-3"



4. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.
5. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "0.3 kg"
6. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**.

## РЕЦЕПТИ ДЛЯ МЕНЮ РОЗМОРОЖУВАННЯ І ПРИГОТУВАННЯ

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
4-1	Багет/Круасан	0,1 - 0,3 кг	Заморожений	1. Дістати заморожений багет/круасан з упаковки. 2. Викласти в скляний посуд. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.	Жаростійке скляне блюдо
4-2	Сирні палички	0,2 - 0,4 кг	Заморожений	1. Усунути всю упаковку з сирних паличок. 2. Поставити на підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ. 3. Після СИГНАЛУ негайно перевернути. Натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ, щоб продовжити приготування їжі.	Підставка
4-3	Курячі нагетси	0,2 - 0,3 кг	Заморожений	1. Видалити всю упаковку з курячих нагетсів. 2. Поставити на підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ. 3. Після СИГНАЛУ негайно перевернути. Натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ, щоб продовжити приготування їжі.	Підставка

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд
4-4	Заморожена лазанья	0,3 кг	Заморожений	1. Дістати лазанью з упаковки і зняти кришку. 2. Поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.	Підставка
4-5	Піца заморожена (на товстій основі)	0,5 кг	Заморожений	1. Дістати піцу з товстої основою з упаковки. 2. Викласти в скляний посуд. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.	Підставка
4-6	Піца заморожена (на тонкій основі)	0.2 - 0.4 кг	Заморожений	1. Дістати піцу з тонкою основою з упаковки. 2. Поставити на підставку. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.	Підставка
4-7	Філе лосося	0,2 - 0,6 кг (180 - 220 г, 2,5 см завтовшки/ кожна)	Заморожений	1. Змастити заморожене м'ясо лосося рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком. 2. Поставити на підставку встановлену на піддоні для крапель. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ. 3. Після СИГНАЛУ негайно перевернути. А потім натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ, щоб продовжити приготування їжі.	Підставка на піддоні для крапель
4-8	Креветки	0.2 - 0.4 кг	Заморожений	1. Змастити морожені креветки рослинною олією або розтопленим вершковим маслом і додати приправи за смаком. 2. Поставити на підставку встановлену на піддоні для крапель. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ. 3. Після СИГНАЛУ негайно перевернути. Натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ, щоб продовжити приготування їжі.	Підставка на піддоні для крапель

## 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. Натискайте + поки на дисплеї не з'явиться "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 швидкість 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
<b>М'ясо (dEF1)</b> 0,1 - 4,0 кг	<b>Яловичина</b> Яловичий фарш, круглий стейк, кубики для рагу, вирізка, м'ясо для жаркого, ребра для печені, печеня з костреця, лопаткова частина, котлета для гамбургера
	<b>Баранина</b> відбивні, рулет
	<b>Свинина</b> Відбивні, хот-доги, свинячі реберця, реберця по селянськи. М'ясний рулет, ковбаса
<b>Домашня птиця (dEF2)</b> 0,1 - 4,0 кг	<b>Телятина</b> Котлети (0,5 кг, товщина 20 мм) Перевернути продукт після сигналу. Після розморожування відставити на 5 - 15 хвилин.
	<b>Домашня птиця</b> Ціла, шматками, грудка (без кісток)
	<b>Курчата</b> Цілі <b>Індичка</b> Грудка Перевернути продукт після сигналу. Після розморожування відставити на 30 - 60 хвилин.
<b>Риба (dEF3)</b> 0,1 - 4,0 кг	<b>Риба</b> Філе, цілі стейки
	<b>Молюски</b> Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, Гребінці Перевернути продукт після сигналу. Після розморожування відставити на 5 - 10 хвилин.
<b>Хліб (dEF4)</b> 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.

## ФЕРМЕНТАЦІЯ

Ця функція дозволяє готувати йогурт натисканням кнопки ФЕРМЕНТАЦІЯ/ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ.

**Приклад: Щоб приготувати 0,6 кг йогурту.**

1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
2. Натисніть **ФЕРМЕНТАЦІЯ/ПІДТРИМКА СТРАВИ ТЕПЛОЮ**, поки на дисплеї не з'явиться "1".
3. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. На дисплеї буде відображатися "5h00".

## РЕЦЕПТИ ДЛЯ МЕНЮ ФЕРМЕНТАЦІЯ

Код	Страва	Обмеження по вазі	Початкова температура	Рецепти	Посуд												
1	Йогурт	0,6 кг	Теплий	<p><b>Складові</b> 500 мл пастеризованого незбираного молока 100 г натурального йогурту</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ретельно вимити гарячою водою миску для мікрохвильової печі відповідного розміру.</li> <li>2. Налити в миску 500 мл молока.</li> <li>3. Нагрівати близько 1 хвилини 30 секунд-2 хвилини 30 секунд на високому рівні потужності до температури 40 - 50 °С.</li> <li>4. Додати в миску 100 мл йогурту і добре перемішати.</li> <li>5. Накрити поліетиленовою плівкою або кришкою і поставити в піч. Вибрати страву і вагу, натиснути кнопку СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ.</li> <li>6. Після ферментації поставити в холодильник на 5 годин.</li> <li>7. Подавати з варенням, цукром або фруктами.</li> </ol> <p>Примітка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ви можете використовувати наступні види молока і йогурту:</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Можна використовувати</th> <th colspan="2">Не використовуйте</th> </tr> <tr> <th>Молоко</th> <th>Йогурт</th> <th>Молоко</th> <th>Йогурт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Пастеризоване незбиране молоко</td> <td>Натуральний йогурт</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2%, 1% або знежирене молоко</li> <li>• Молоко з високим вмістом кальцію</li> <li>• Соєве молоко</li> <li>• Залишене молоко</li> <li>• Прострочене молоко</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Йогурт, що залишився</li> <li>• Прострочений йогурт</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перед ферментацією йогурту ретельно вимити весь посуд гарячою водою і висушити.</li> <li>• Перед ферментацією перевірити, щоб молоко було теплим (40 - 50 °С).</li> <li>• Не трусіть і не перемішуйте йогурт під час ферментації, оскільки це вплине на його твердість.</li> <li>• Якщо кількість інгредієнтів більша, ніж передбачалося, збільшіть час ферментації.</li> </ul>	Можна використовувати		Не використовуйте		Молоко	Йогурт	Молоко	Йогурт	• Пастеризоване незбиране молоко	Натуральний йогурт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2%, 1% або знежирене молоко</li> <li>• Молоко з високим вмістом кальцію</li> <li>• Соєве молоко</li> <li>• Залишене молоко</li> <li>• Прострочене молоко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Йогурт, що залишився</li> <li>• Прострочений йогурт</li> </ul>	Миска для мікрохвильової печі
Можна використовувати		Не використовуйте															
Молоко	Йогурт	Молоко	Йогурт														
• Пастеризоване незбиране молоко	Натуральний йогурт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2%, 1% або знежирене молоко</li> <li>• Молоко з високим вмістом кальцію</li> <li>• Соєве молоко</li> <li>• Залишене молоко</li> <li>• Прострочене молоко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Йогурт, що залишився</li> <li>• Прострочений йогурт</li> </ul>														

## ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ

Функція підтримки температури зберігатиме їжу гарячою до подачі на стіл. Завжди починайте прийом їжі з гарячих страв.

Користуйтеся посудом, безпечним для мікрохвильової печі.

**Приклад: Підтримка температури в ручному режимі Для підігріву їжі на високому рівні протягом 90 хвилин.**



1. Натисніть кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.



2. Натисніть **ФЕРМЕНТАЦІЯ/ ПІДТРИМКА СТРАВИ ТЕПЛОЮ**, поки на дисплеї не з'явиться "2".



3. Натисніть кнопку **СТАРТ/ШВИДКИЙ СТАРТ**. На дисплеї буде відображатися "1h30".

### Примітки:

Не накривайте продукти з хрусткою скоринкою (кондитерські вироби, торти, слойки і т.д.) під час підтримки температури. Накривайте сирі продукти поліетиленовою плівкою або кришкою, безпечною для мікрохвильової печі. Кількості теплої їжі досить для 1-3 порцій.



# 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 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 - проблеми, 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

МН633**** МН63М**** МВ63R**** МВ63W**** МН659**** МВ65R**** МВ65W****		
Джерело живлення	230 В~ 50 Гц	
Вихідна потужність.	Макс. 1000 Вт (за стандартом IEC60705)	
Частота мікрохвиль	2450 МГц	
зовнішні розміри	476 мм (Ш) x 272 мм (В) X 379 мм (Г)	
Споживана потужність	Мікрохвилі	1150 Вт
	Гриль	900 Вт
	Комбі	1450 Вт

\* Для 1000 Вт і 800 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 МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

MH633 \*\*\*\* MH63M \*\*\*\* MB63R \*\*\*\* MB63W \*\*\*\*

MH659 \*\*\*\* MB65R \*\*\*\* MB65W \*\*\*\*

(опционально, проверьте спецификацию модели)

## 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 старт
- 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 Блокировка от детей
- 15 Запекание
- 16 Инструкция по запеканию
- 17 Популярное меню
- 17 Инструкция по популярному меню
- 20 Размягчение / растапливание
- 20 Инструкция по размягчению / растапливанию
- 21 Размораживание и приготовление
- 21 Инструкция по размораживанию и приготовлению
- 23 Инвертерная разморозка
- 23 Инструкция по инвертерной разморозке
- 24 Приготовление йогурта
- 24 Инструкция по приготовлению йогурта
- 25 Поддержание температуры

### 26 ПОСУДА, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

### 27 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

### 29 ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАШЕЙ ПЕЧИ

### 29 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДИАГНОСТИКИ SMART DIAGNOSIS™

### 30 ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

### 31 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 в авторизованный сервисный центр или к 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 при несоблюдении техники безопасности, которые могут привести к серьезным телесным повреждениям или гибели.

### ВНИМАНИЕ

Этот символ предупреждает о рисках при 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 ней 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.

**Н**енадлежащее 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.).

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

**3 Э**тот 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. **З**а (маленькими) детьми должен осуществляться надзор для обеспечения того, чтобы они не играли с бытовым прибором.

- **Н**енадлежащее использование может привести к ущербу, например пожару, удару электрическим током или ожогам.

**4 Д**оступные части могут становиться горячими во время использования.

**М**аленькие 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** Не помещайте какие-либо предметы (например, кухонные полотенца, салфетки и т. д.) между передней поверхностью микроволновой печи и дверцей. Не позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на уплотняющих поверхностях.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.
- 3** Убедитесь в том, что время приготовления установлено правильно. Малое количество пищи требует более короткого времени приготовления или разогрева.
- Приготовление в микроволновой печи может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению микроволновой печи.
- 4** При разогреве жидкостей, например супа, соусов и напитков в микроволновой печи
- \* Избегайте использования контейнера с прямыми сторонами и узким горлышком.
  - \* Не перегревайте.
  - \* Размешайте жидкость перед помещением контейнера в микроволновую печь, затем размешайте снова, когда пройдет половина времени разогрева.
  - \* После 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. Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к отсроченному взрывному кипению. Следует проявлять осторожность при обращении с контейнером.
- 5** Вентиляционное отверстие расположено в верхней, нижней или боковой части микроволновой печи. Вентиляционное отверстие должно быть открыто.
- Использование прибора при закрытом вентиляционном отверстии может привести к повреждению микроволновой печи и некачественному приготовлению пищи.
- 6** Не используйте микроволновую печь, если она пуста. Если микроволновая печь не используется, рекомендуется оставить в ней стакан воды. Вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию, если микроволновая печь будет случайно включена.
- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 7** Не осуществляйте приготовление пищи, завернутой в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге находятся инструкции по приготовлению соответствующей пищи.
- Не используйте для приготовления газету вместо бумажных полотенец.
- 8** Не используйте деревянные или керамические контейнеры, имеющие металлическую (например золотую или серебряную) инкрустацию.
- Всегда удаляйте металлические детали упаковки. Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах.
- Во время приготовления пищи и напитков в микроволновой печи использовать металлические контейнеры запрещено.
- Они могут разогреться и обуглиться. В частности, металлические предметы в микроволновой печи могут изогнуться, что может привести к серьезным повреждениям.
- 9** Не используйте продукцию из бумаги вторичной переработки.
- Такая 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. Это может привести к поломке или повреждению.
- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 11** Убедитесь 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.
- Ненадлежащее использование может привести к телесным повреждениям и поломке микроволновой печи.
- 12** Перед приготовлением проткните кожицу картофеля, яблок или каких-либо подобных фруктов или овощей.
- Она может разорваться.
- 13** Не осуществляйте приготовление яиц в скорлупе. Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца не должны разогреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после разогрева в микроволновой печи.
- Внутри яйца начнет повышаться давление, и яйцо лопнет.
- 14** Не пытайтесь использовать микроволновую печь для глубокой обжарки в масле.
- Это может привести к внезапному закипанию горячей жидкости.
- 15** Если виден (или выделяется) дым, выключите или выдерните из розетки шнур микроволновой печи и держите дверцу закрытой, чтобы подавить какое-либо пламя.
- Это может привести к серьезным последствиям, например пожару или поражению электрическим током.
- 16** При нагреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за микроволновой печью, поскольку возможно возгорание.
- Пища может разлиться из-за ухудшения состояния контейнера, что также может привести к пожару.
- 17** При работе бытового прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не 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. Перед 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** Микроволновую печь следует регулярно очищать и удалять какие-либо отложения пищи.
- Если микроволновая печь не будет содержаться в чистоте, это может привести к ухудшению качества поверхностей. Это, в свою очередь, может негативно сказаться на сроке службы принадлежностей и привести к возникновению опасной ситуации.
- 19** Используйте только термощуп, рекомендуемый для данной микроволновой печи.
- Вы не можете убедиться в том, что температура является точной, используя неподходящий термощуп.
  - С этой моделью термощуп не поставляется.
- 20** Бытовой прибор предназначен для использования в домашних и подобных им условиях, например:
- На 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 **Э**тот 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. **Д**ети не должны играть с бытовым прибором. **О**чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, за исключением случаев, когда детям уже исполнилось 8 лет и они находятся под надзором взрослых.
- 22 **М**икроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. **С**ушка еды, одежды, нагрев подушек, тапочек, мочалок, влажной ткани или подобных предметов могут привести к травме, возгоранию или пожару.
- 23 **Э**тот бытовой прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- 24 **В** точности следуйте указаниям каждого производителя, касающимся приготовления попкорна. **Н**е оставляйте микроволновую печь без надзора во время прожаривания кукурузных зерен. **Е**сли кукурузные зерна не поджариваются по истечении указанного времени, прекратите приготовление. **Н**е используйте коричневые бумажные пакеты для прожаривания кукурузных зерен. **Н**е пытайтесь поджаривать оставшиеся ядра кукурузы.
- **Ч**резмерное приготовление может привести к возгоранию кукурузы.
- 25 **Э**то изделие должно быть заземлено.
- П**ровода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
- СИНИЙ** ~ Нейтральный
- КОРИЧНЕВЫЙ** ~ Под напряжением
- ЗЕЛЕНый и ЖЁЛТЫЙ** ~ Земля
- Т**ак как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:
- П**ровод **СИНЕГО** цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой **N** или имеющему **ЧЕРНЫЙ** цвет.
- П**ровод **КОРИЧНЕВОГО** цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой **L** или имеющему **КРАСНЫЙ** цвет.
- П**ровод **ЗЕЛЕНОВОГО** и **ЖЁЛТОГО** или **ЗЕЛЁНОГО** цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой **G** или символом .
- Е**сли сетевой шнур изделия повреждён, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, её агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- **Н**еправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.
- 26 **П**ользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновых печах.
- 27 **Д**анная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.
- **Н**еправильное использование может привести к повреждению печи.
- 28 **М**икроволновая печь не предназначена для использования встроенной в другое оборудование.
- **М**икроволновую печь следует размещать в свободном пространстве.
- 29 **П**одключение следует проводить через штепсель или выключатель в фиксированной проводке в соответствии с правилами подключения.

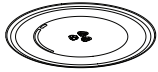
- Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- 30 **Д**верца или внешняя поверхность микроволновой печи могут сильно нагреваться во время работы.
- 31 **Х**раните устройство и кабель питания в месте, недоступном для 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**



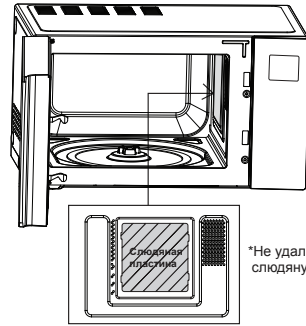
**ПОВОРОТНОЕ КОЛЬЦО**



**РЕШЕТКА**



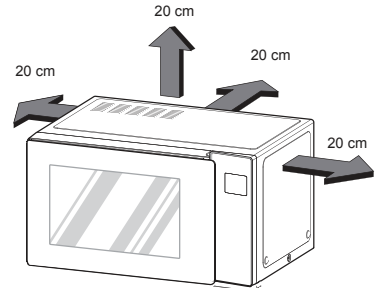
**ВРАЩАЮЩАЯСЯ ВТУЛКА**



**ПРИМЕЧАНИЕ**

- Не извлекайте из печи находящуюся в ней слюдяную (серебристую) Эта пластина предназначена для защиты компонентов микроволновой печи.

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 расход 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 ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

3 Подключите печь к обычной бытовой розетке питания. К данной розетке не следует подключать другие приборы. **Если печь не работает надлежащим образом, отключите ее от розетки и подключите снова**

4 Откройте дверцу печи, потянув ее за ручку. Поместите в печь поворотное кольцо и установите на него стеклянный

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.



## 10 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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



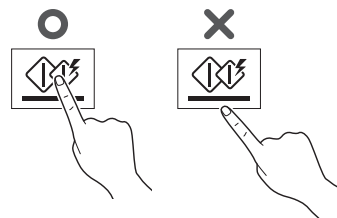
- 7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд. По достижении цифры 0 будет подан **ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ**. Откройте дверцу и проверьте температуру воды. Если печь работает, вода должна нагреться. **Соблюдайте осторожность при извлечении емкости, так как емкость может быть горячей.**  
**ПОСЛЕ ЭТОГО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



- 8 Содержимое бутылочек для кормления детей и детских консервированных продуктов следует перемешать или встряхнуть, а перед употреблением следует проверить температуру продукта во избежание ожогов

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

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



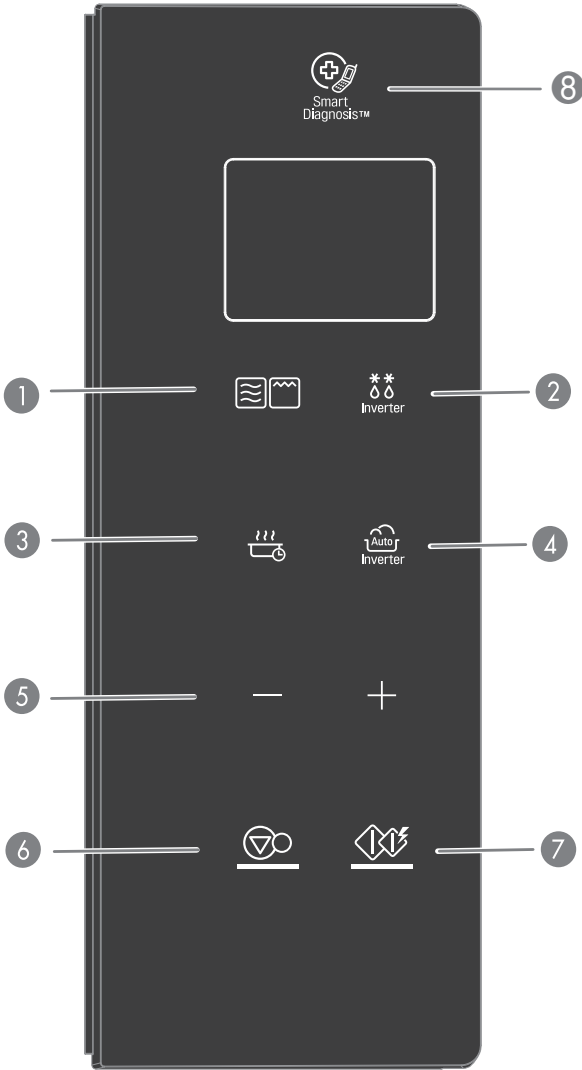
### ! ПРИМЕЧАНИЕ

Не рекомендуется использовать резиновые 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.



# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Часть	
1	<p><b>РЕЖИМ</b> Смотрите страницу 13 “Приготовление по времени” Смотрите страницу 14 “Приготовление в режиме гриль” Смотрите страницу 14 “Комбинированный режим приготовления”</p>
2	<p><b>ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА</b> Смотрите страницу 23 “Инвертерная разморозка”</p>
3	<p><b>ЙОГУРТ / ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ</b> Смотрите страницу 24 “Приготовление йогурта” Смотрите страницу 25 “Поддержание температуры”</p>
4	<p><b>ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> Данная функция позволяет вам готовить большинство из любимых вами блюд при помощи выбора типа продукта и веса продукта. Смотрите страницу 15 “Запекание” Смотрите страницу 17 “Популярное меню” Смотрите страницу 20 “Размякчение / Растапливание” Смотрите страницу 21 “Размораживание и приготовление”</p>
5	<p><b>РЕГУЛИРОВКА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирает меню приготовления</li> <li>• Настраивает время приготовления и вес продукта</li> <li>• Во время приготовления блюда автоматически или вручную вы можете увеличить или уменьшить время приготовления в любой точке при помощи нажатия кнопки (за исключением режима разморозки)</li> </ul>
6	<p><b>СТОП/СБРОС</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключение и сброс всех параметров приготовления за исключением текущего времени.</li> </ul>
7	<p><b>СТАРТ/ВВОД</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.</li> <li>• Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска</li> </ul>
8	<p><b>SMART DIAGNOSIS</b> 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 во время регулировки
	Отображается во время работы режима гриль		Отображается при быстром старте
	Отображается во время работы комбинированного режима		Отображается при настройке мощности
	Отображается при работе режима инвертерного приготовления/паровой обработки		Отображается при настройке веса
	Отображается при Авто размораживании		

## НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Когда вы в первый раз подсоединили печь или когда после временного отключения от сети вновь появляется напряжение, то значение на дисплее сбрасывается на "12 H".

### Пример: Настройка времени 11:11

- 
1. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения 12 часового отображения часов.  
(Нажатием на + можно поменять на 24-часовой режим)
  2. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "11:".
  3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
  4. Нажимайте "+", 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.

## РЕГУЛИРОВКА

При помощи нажатия кнопок – или + программу ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВРЕМЕНИ можно настроить на меньшее или большее время. Каждое нажатие + будет увеличивать время приготовления на 10 секунд. Каждое нажатие - будет уменьшать время приготовления на 10 секунд. Максимально возможное время 99 минут 59 секунд.

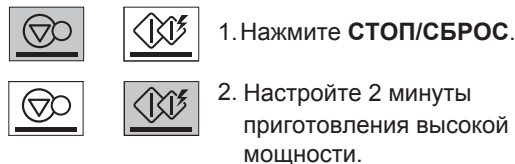
### Пример: Настройка времени в режиме Инвертерного приготовления на большее или меньшее время.

- 
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
  2. Нажимайте кнопку **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "2".
  3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "2:2".
  4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
  5. При нажатии на + или – оставшееся время будет уменьшено или увеличено на 10 секунд.

## БЫСТРЫЙ СТАРТ

Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

### Пример: Настройте 2 минуты приготовления высокой мощности.

- 
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
  2. Настройте 2 минуты приготовления высокой мощности.

Нажмите **СТАРТ/ВВОД** четыре раза. Печь начнет работать до того, как вы завершите нажатие.

Вы можете увеличить время приготовления в режиме **БЫСТРЫЙ СТАРТ** до 99 минут 59 секунд с помощью нажатий на кнопку **СТАРТ/ВВОД**.

## ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Экономия энергии означает сохранение энергии при помощи выключения дисплея. Эта функция работает только тогда, когда микроволновая печь находится в режиме ожидания и дисплей погашен.

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- При использовании режима часов дисплей будет включен.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

Данная функция позволяет готовить пищу по заданному времени. Доступны 5 уровней мощности. Ниже приводится пример настройки мощности на 800 Вт для заданного времени

**Пример: Для приготовления пищи при мощности 800 Вт в течение 5 минут 30 секунд.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите один раз **РЕЖИМ**. На дисплее отобразится "1000 W". (Сообщается, что печь настроена на 1000 W до тех пор, пока не выбран другой режим мощности)
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "800 W".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Введите 5 минут 30 секунд при помощи нажатия + до тех пор, пока на дисплее не отобразится "5:30".
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

Когда приготовление будет окончено, то прозвучит сигнал. Появится слово "End" (Завершено) на дисплее. "End" будет отображаться на дисплее и будет звучать сигнал каждую минуту до тех пор, пока дверь не будет открыта или не будет нажата какая-либо кнопка.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не выбрали уровень мощности, то печь по умолчанию будет работать на **ВЫСОКОЙ** мощности. Чтобы задать высокую мощность, пропустите шаг 3 в инструкции выше.

## 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 1000 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кипячение воды</li> <li>• Подрумянивание говяжьего фарша.</li> <li>• Приготовление кондитерских изделий</li> <li>• Приготовление кусков птицы, рыбы и овощей.</li> <li>• Приготовление нежных кусков мяса.</li> </ul>
800 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Повторный разогрев риса, пасты и овощей.</li> <li>• Быстрый повторный разогрев готовой пищи.</li> <li>• Повторный разогрев сэндвичей.</li> </ul>
600 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление блюд с яйцами, молоком и сыром.</li> <li>• Приготовление пирожных и хлеба.</li> <li>• Жидкий шоколад.</li> <li>• Приготовление телятины.</li> <li>• Приготовление целой рыбы.</li> <li>• Приготовление пудингов и заварного крема.</li> </ul>
400 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разморозка мяса, птицы и морепродуктов.</li> <li>• Приготовление менее нежных кусков мяса.</li> <li>• Приготовление свиных отбивных и жаркого.</li> </ul>
200 Вт	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разогрев фруктов.</li> <li>• Размягчение масла.</li> <li>• Сохранение запеканок и основных блюд теплыми.</li> <li>• Размягчение масла и сливочного сыра.</li> </ul>

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты. Нет необходимости предварительного подогрева. Всегда используйте перчатки при вынимании продуктов и аксессуаров после приготовления, так как печь и принадлежности могут быть очень горячими.

**Пример: Используйте гриль для приготовления в течение 5 минут 30 секунд.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.  
 
2. Нажимайте **РЕЖИМ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "GrL".  
 
3. Введите 5 минут 30 секунд при помощи нажатия + до тех пор, пока на дисплее не отобразится "5:30".  
 
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.  
 




### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Всегда используйте перчатки при вынимании продуктов и аксессуаров после приготовления, так как печь и принадлежности могут быть очень горячими.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты.
- Для достижения наилучших результатов используйте следующие принадлежности:  **РЕШЕТКА**

## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


В вашей печи есть режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя нагревательный элемент и микроволны.

**Пример: Запрограммируйте вашу печь на мощность 300 W и комбинированный режим для приготовления в течение 25 минут.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.  
 
2. Нажимайте **РЕЖИМ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Co-1".  
 
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "Co-2".  
 
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.  
 
5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "25:00".  
 
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время приготовления вы можете нажимать на "+" или "-" для увеличения или уменьшения времени приготовления. Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!  
 



### ПРИМЕЧАНИЕ

- В вашей печи есть режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя нагревательный элемент и микроволны. Это означает, что требуется меньше времени на приготовление продуктов.
- Вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (Co-1:200Вт, Co-2:300 Вт, Co-3:400Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты.
- Для достижения наилучших результатов используйте следующие принадлежности:  **РЕШЕТКА**

## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Это уникальная функция обеспечения безопасности, которая предотвращает нежелательные действия с печью. При активации БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ любое приготовление становится невозможным.

### Пример: Для активации БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС**, пока на дисплее не появится надпись "Loc" и не раздастся звуковой сигнал.

Если время уже было установлено, оно будет отображаться на дисплее через 1 секунду.

Если БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ включена, то при нажатии любой кнопки на дисплее отобразится слово "Loc". Для отключения БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ воспользуйтесь инструкцией ниже.

### Пример: Отключение БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ



Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС**, пока надпись "Loc" не исчезнет с дисплея.

После отключения БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ печь будет работать в нормальном режиме.

## ЗАПЕКАНИЕ

Меню печи запрограммировано на автоматическое запекание. Укажите, что именно вы хотите запечь и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить запекание по вашему выбору.

### Пример: Для приготовления 0.3 кг запеченных овощей



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "1".



3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "1-6".



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.



5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "0.3 kg".



6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАПЕКАНИЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
1-1	Картофель В Мундире	0.2-1.0 кг (180-220 гр/каждый)	Комнатная температура	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вымойте картофель и вытрите насухо бумажным полотенцем.</li> <li>2. Проколите вилкой каждую картофелину 8 раз.</li> <li>3. Положите продукты на решетку и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>4. После приготовления оставьте на 3 минуты.</li> </ol>	Решетка
1-2	Говядина	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-3	Курица	0.8 - 1.8 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте курицу растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-4	Баранина	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-5	Свинина	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо.
1-6	Овощи	0.2 - 0.3 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>          Баклажаны, нарезать 1 - 2 см толщиной          Цуккини, нарезать 1 - 2 см толщиной          Лук, порезанный на дольки          Сладкий перец, разрезать пополам и удалить семена. Томаты черри целиком          Грибы, порезать пополам</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте овощи растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо



## ПРИМЕЧАНИЕ

• Для запекания используйте решетку, если имеется.

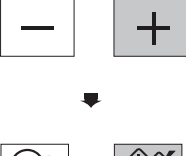
## ПОПУЛЯРНОЕ МЕНЮ

Меню вашей печи было предварительно запрограммировано на автоматическое приготовление еды. Укажите, что именно вы хотите приготовить и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить приготовление по вашему выбору.

**Пример: Для приготовления 1.7 кг борща**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "2".



3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "2-2".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОПУЛЯРНОМУ МЕНЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
2-1	Бефстроганов	1.2 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>            400 г говядины, нарезанные кусками            2 луковицы, нарезанные            1 стакан сметаны            1 столовая ложка томатной пасты            1 столовая ложка муки            1 столовая ложка масла            3 столовых ложки свежей зелени, нарезаны            1 стакан воды с запасом            Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления</li> </ol>	Миска для микроволновой печи
2-2	Борщ	1.7 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>            300 г говядины, нарезанные кусками            ½ свеклы, нарезана            ½ моркови, нарезана            ½ луковицы, нарезана            1 картофель, нарезан            1 помидор, нарезанный            100 г капусты, нарезаны            1 зубчик чеснока, раздавленный            1 столовая ложка томатной пасты            3 столовых ложки свежей зелени, нарезаны            2 чашки воды или бульона            1 чайная ложка уксуса            Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления</li> </ol>	Миска для микроволновой печи

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
2-3	Гречневая каша	0.3 кг	Комнатная температура	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Промойте 300 г гречневой крупы и слейте воду. Добавьте 600 мл воды и соли в глубокую и большую чашу, поставьте на 15 мин, накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. После приготовления оставьте миску накрытой в течение 15 минут.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи
2-4	Шашлык из курицы	0.4 кг	Охлажденный	<p><b>Ингредиенты</b>  400г куриной грудки (без кожи, толщина 2.5 см)  1 столовая ложка томатной пасты  1 зубчик чеснока, раздавленный  1 столовая ложка масла  Соль и перец по вкусу  2-3 деревянных шампура</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрежьте куриную грудку на небольшие куски.</li> <li>2. Добавить томатную пасту, чеснок, масло, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.</li> <li>3. Насадите куски курицы на деревянные шампуры. Шампуры должны проходить через центр куска.</li> <li>4. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.  Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка над блюдом для стекания
2-5	Кулебяка с лососем	0.3 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>  100 г филе лосося, нарезанного  1/2 луковицы, нарезана  1 вареное яйцо, мелко нарезанное  Соль и перец по вкусу  130г замороженного слоеного теста, размороженное  1 яичный желток</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Добавить лосось, лук, вареное яйцо, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.</li> <li>2. Раскатайте тесто до 2 мм толщиной, разложите смесь с лососем на половину теста, загните и закрепите края теста.</li> <li>3. Смажьте тесто взбитым желтком и положите на пергаментную бумагу.</li> <li>4. Положите продукты на противень. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.  Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка
2-6	Мясной гуляш	1.0 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>  500 г говядины или свинины, нарезанные кусками  2 луковицы, нарезанные кусками  1 столовая ложка муки  3 столовых ложки томатной пасты  1 лавровый лист  1 стакан воды с запасом  Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления.</li> <li>3. После приготовления перемешайте и украсьте свежей зеленью или иным желаемым способом перед подачей на стол.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи

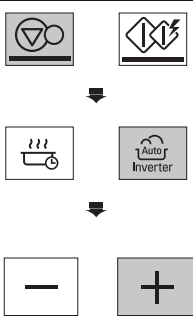


Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
2-7	<b>Мясная солянка</b>	1.7 кг	Комнатная температура	<p><b>Ингредиенты</b>            100 г колбасы, нарезанные на плоские кусочки            1 луковица, нарезана            1 помидор, нарезанный            3 маринованных огурца, нарезаны            10 черных маслин без косточек, нарезанных            2 столовых ложки томатной пасты            3 чашки воды или бульона            Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</p> <p>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления.</p>	Миска для микроволновой печи
2-8	<b>Шашлык из лосося</b>	0.4 кг	Охлажденный	<p><b>Ингредиенты</b>            400 г лосося (толщиной менее 2.5 см)            2 столовых ложки лимонного сока            1 столовая ложка масла            Соль и перец по вкусу            2-3 деревянных шампура</p> <p>1. Порежьте филе лосося на небольшие куски.</p> <p>2. Положите лосось, лимонный сок, сливочное масло, оливковое масло, соль и перец в чашу и тщательно перемешайте.</p> <p>3. Нанизайте кусочки лосося на деревянные шпажки. Шампуры должны проходить через центр кусочка.</p> <p>4. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания.</p> <p>Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.            Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</p>	Решетка над блюдом для стекания

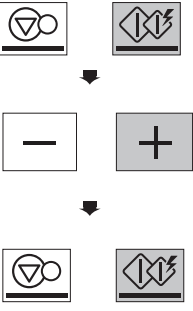
## РАЗМЯГЧЕНИЕ / РАСТАПЛИВАНИЕ

Печь использует низкую мощность, чтобы размягчить/растопить продукты. См. таблицу ниже.

**Пример: Для расплавления 0.2 кг шоколада**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "3".
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "3-4".



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "0.2 kg".
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМЯГЧЕНИЮ / РАСТАПЛИВАНИЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
3-1	Сливочный сыр	0.1 - 0.3 кг	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разверните и положите в чашку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Сливочный сыр достигнет комнатной температуры и будет готов к использованию в соответствии с рецептом.</li> </ol>	Тарелка для микроволновой печи
3-2	Мороженое	2 / 4 чашки	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разверните и положите в чашку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Мороженое будет достаточно мягким, чтобы его было легче черпать.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи
3-3	Топленое масло	1 - 3 куска (100 - 150 г каждый)	Охлажденный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разверните и положите в чашку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. После приготовления размешайте до полного расплавления.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи
3-4	Шоколад	0.1 - 0.3 кг	Комнатная температура	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Можно использовать шоколадную стружку или плитки шоколада для выпечки.</li> <li>2. Разверните и положите в чашку.</li> <li>3. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>4. После приготовления размешайте до полного расплавления.</li> </ol>	Миска для микроволновой печи

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Меню вашей печи было предварительно запрограммировано на автоматическое размораживание и приготовление еды. Укажите, что именно вы хотите приготовить и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить приготовление по вашему выбору.

**Пример: Для приготовления 0.3 кг куриных наггетсов**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "4".
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "4-3".

4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "0.3 kg".
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
4-1	Багет / круассан	0.1 - 0.3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте замороженный багет/круассан из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> </ol>	Блюдо с жарстой ким стеклом
4-2	Сырные палочки	0.2 - 0.4 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте сырные палочки из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на решетку. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, необходимо незамедлительно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка
4-3	Куриные наггетсы	0.2 - 0.3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте куриные наггетсы из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на решетку. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, необходимо незамедлительно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка

Код	Меню	Ограничение массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда
4-4	<b>Заморожен- ная лазанья</b>	0.3 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте лазанью из коробки и снимите крышку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> </ol>	Решетка
4-5	<b>Заморожен- ная пицца (толстое тесто)</b>	0.5 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте толстую пиццу из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> </ol>	Решетка
4-6	<b>Заморожен- ная пицца (тонкое тесто)</b>	0.2 - 0.4 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выньте тонкую пиццу из упаковки.</li> <li>2. Положите продукты на решетку.</li> </ol> <p>Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</p>	Решетка
4-7	<b>Филе лосося</b>	0.2 - 0.6 кг (180 - 220 г, 2,5 см толщиной/ каждый)	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте замороженный лосось расплавленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка над блюдом для стекания
4-8	<b>Креветки</b>	0.2 - 0.4 кг	Замороженный	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте замороженные креветки расплавленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>	Решетка над блюдом для стекания

## ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА

Печь имеет четыре режима размораживания. Функция ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА предоставит вам лучший способ размораживания замороженных продуктов. Инструкция по приготовлению покажет вам, какой режим размораживания рекомендуется использовать для размораживаемых продуктов. Для большего удобства функция ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА 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.

**Пример: Разморозить 1.2 кг мяса**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА**, пока на дисплее не отобразится "dEF1".
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "1.2 kg".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Начнется размораживание.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

При нажатии кнопки СТАРТ/ВВОД на дисплее отображается обратный отсчет времени разморозки. Печь подаст единичный 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.

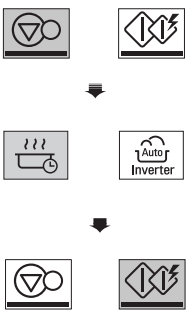
## ИНСТРУКЦИЯ ПО ИНВЕРТЕРНОЙ РАЗМОРОЗКЕ

Категория	Продукт для размораживания
<b>МЯСО (dEF1)</b> 0.1 - 4.0 кг	<p><b>Говядина</b> Говяжий фарш, ромштекс, кубики для рагу, вырезка, жаркое в горшочке, жаркое из ребрышек, жаркое из костраца, жаркое из цыпленка, котлета для гамбургера</p> <p><b>Баранина</b> Отбивные, запеченный рулет</p> <p><b>Свинина</b> Отбивные, хот-доги, ассорти из ребрышек, ребрышки в стиле кантри. Запеченный рулет, колбаса</p> <p><b>Телятина</b> Котлеты (0.5 кг, 20 мм толщиной) Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 5 - 15 минут.</p>
<b>ПТИЦА (dEF2)</b> 0.1 - 4.0 кг	<p><b>Птица</b> Целиком, кусочки, грудка (без костей)</p> <p><b>Курица Корниш</b> целиком</p> <p><b>Индейка</b> Грудка Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 30 - 60 минут.</p>
<b>РЫБА (dEF3)</b> 0.1 - 4.0 кг	<p><b>Рыба</b> Филе, стейки</p> <p><b>Моллюски</b> Крабовое мясо, хвосты омара, креветки, гребешки Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 5 - 10 минут.</p>
<b>ХЛЕБ (dEF4)</b> 0.1 - 0.5 кг	<p>Ломтики хлеба, булочки, багеты и т.д. Разделите кусочки и поместите между бумажными полотенцами или плоскими пластинами. Переверните еду после звукового сигнала. После разморозки дайте отстояться в течение 1-2 минут.</p>

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Эта функция позволяет готовить йогурт нажатием кнопки **ЙОГУРТ** И **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**.

**Пример: Для приготовления 0.6 кг йогурта.**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите кнопку **ЙОГУРТ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ** один раз. На дисплее отобразится "1".
3. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее появится "5h00".

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЙОГУРТА

Код	Меню	Ограничение Массы	Начальная Температура	Инструкции	Посуда												
1	ЙОГУРТ	0.6кг	Умеренный подогрев	<p><b>Ингредиенты</b> 500 мл пастеризованного цельного молока 100 г натурального йогурта</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тщательно вымойте миску для микроволновой печи надлежащего размера горячей водой.</li> <li>2. Влейте 500 мл молока в миску.</li> <li>3. Подогревайте его около 1 минут 30 секунд - 2 минут 30 секунд на высокой мощности СВЧ до 40 - 50 °С.</li> <li>4. Добавьте 100 мл йогурта в миску и тщательно перемешайте.</li> <li>5. Накройте полиэтиленовой пленкой или крышкой и поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку <b>СТАРТ/ВВОД</b>.</li> <li>6. После расстойки поставьте в холодильник приблизительно на 5 часов.</li> <li>7. Отлично сочетается с вареньем, сахаром или фруктами.</li> </ol> <p><b>Примечание :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Могут быть использованы следующие виды молока и йогурта:</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Использовать</th> <th colspan="2">Не использовать</th> </tr> <tr> <th>Молоко</th> <th>ЙОГУРТ</th> <th>Молоко</th> <th>ЙОГУРТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Пастеризованное цельное молоко</td> <td>• Натуральный йогурт</td> <td>• 2 %, 1 % или обезжиренное молоко • Молоко с высоким содержанием кальция • Соевое молоко • Оставшееся молоко • Молоко с истекшим сроком годности</td> <td>• Оставшийся йогурт • Йогурт с истекшим сроком годности</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Тщательно вымойте всю посуду горячей водой и просушите перед настаиванием йогурта.</li> <li>• Убедитесь, что молоко умеренно теплое (40 - 50°C) перед настаиванием.</li> <li>• Не встряхивайте и не перемешивайте йогурт во время настаивания, так как это повлияет на твердость йогурта.</li> <li>• Если количество ингредиентов больше, чем можно было предположить, увеличьте время настаивания.</li> </ul>	Использовать		Не использовать		Молоко	ЙОГУРТ	Молоко	ЙОГУРТ	• Пастеризованное цельное молоко	• Натуральный йогурт	• 2 %, 1 % или обезжиренное молоко • Молоко с высоким содержанием кальция • Соевое молоко • Оставшееся молоко • Молоко с истекшим сроком годности	• Оставшийся йогурт • Йогурт с истекшим сроком годности	Миска для микроволновой печи
Использовать		Не использовать															
Молоко	ЙОГУРТ	Молоко	ЙОГУРТ														
• Пастеризованное цельное молоко	• Натуральный йогурт	• 2 %, 1 % или обезжиренное молоко • Молоко с высоким содержанием кальция • Соевое молоко • Оставшееся молоко • Молоко с истекшим сроком годности	• Оставшийся йогурт • Йогурт с истекшим сроком годности														

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ будет поддерживать высокую температуру приготовленной еды для подачи. Всегда начинайте с горячей еды. Используйте посуду для микроволновой печи.

**Пример: Для поддержания высокой температуры еды в течение 90 мин**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте кнопку **ЙОГУРТ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**, пока на дисплее не отобразится "2".



3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее отобразится "1h30".

Примечание:

Хрустящие продукты (выпечка, торты, рулеты и т.д.) должны быть развернуты во время подогрева. Влажные продукты должны быть покрыты полиэтиленовой пленкой или крышкой для микроволновой печи. Количество подогреваемой еды соответствует 1-3 порциям.

## 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 ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ 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 соевый соус или соус барбекю для достижения аппетитного цвета. После добавления незначительных количеств соусов для обжаривания исходный вкус блюда не теряется.

### **Покрывание 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. Также 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. 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 службе поддержки LG Electronics точные диагностические данные. Используйте данную функцию только для обращения к специалисту службы поддержки, 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. При закрытой двери, 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

МН633**** МН63М**** МВ63R**** МВ63W**** МН659**** МВ65R**** МВ65W****		
Напряжение сети	230 В~ 50 Гц	
Выходная мощность	Макс. 1000 Вт* (номинальное значение по стандарту IEC60705)	
Частота микроволн (СВЧ)	2450 МГц	
Наружные размеры	476 мм (Ш) X 272 мм (В) X 379 мм (Д)	
Потребляемая мощность	Микроволновый режим	1150 Вт
	Гриль	900 Вт
	Комбинированный режим	1450 Вт



**\*При 1000 Вт и 800 Вт выходная мощность будет постепенно уменьшаться во избежание перегрева.**

Частота микроволн: 2450 МГц +/- 50 МГц (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 - оборудование, подходящее для использования в бытовых учреждениях и в учреждениях, непосредственно подключенных к электрической сети низкого напряжения, питающей здания, используемые в бытовых целях.

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

	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.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.





001

Країна походження: Китай  
Дата виробництва: Дивіться на товарну етикетку

ЛГ Електронікс Тіанджін Апліанс 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