

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЛЕГКАЯ КОНВЕКЦИЯ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

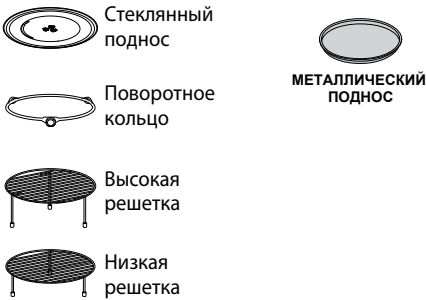
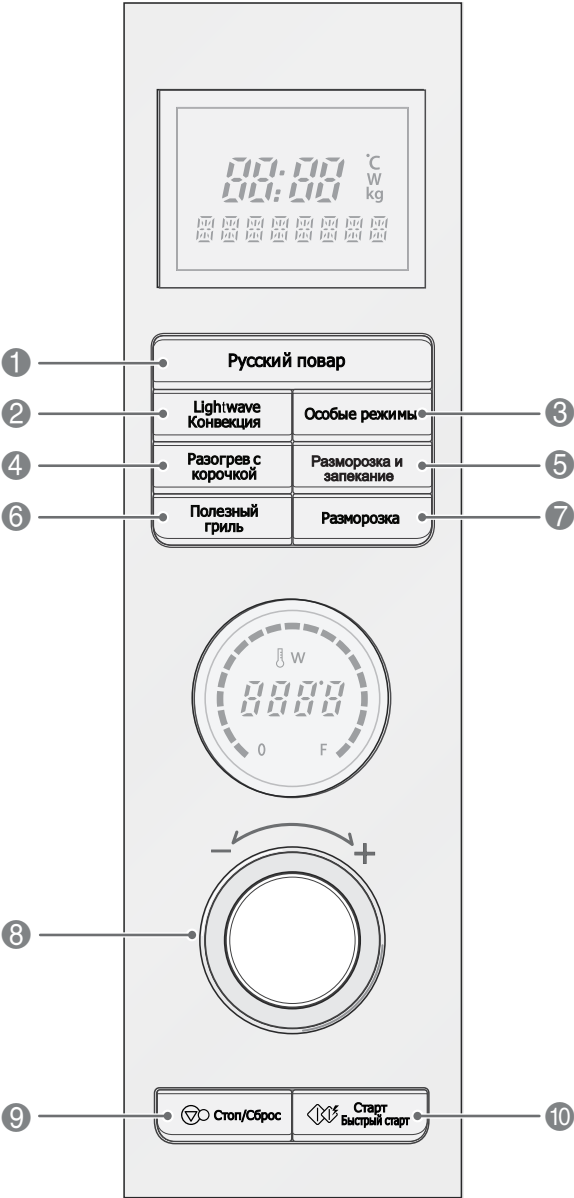
Серия MJ328 ***
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)



MFL68119939

www.lg.com

Панель управления



Панель управления	
1	Русский повар Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес. См. стр. 5 "Русский повар"
2	Lightwave Конвекция См. стр. 7 "Lightwave Конвекция"
3	Особые режимы См. стр. 8 "Особые режимы"
4	Разогрев с корочкой См. стр. 9 "Разогрев с корочкой"
5	Разморозка и запекание См. стр. 10 "Разморозка и запекание"
6	Полезный гриль См. стр. 11 "Полезный гриль"
7	Разморозка См. стр. 12 "Разморозка"
8	РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Выбор режима приготовления. - Установка времени приготовления, температуры и уровня мощности. - В режиме автоматического и ручного приготовления в любой момент можно увеличить или уменьшить время приготовления поворотом данной ручки (за исключением режима размораживания).
9	СТОП / СБРОС Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени.
10	Старт / Быстрый старт - Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз. - Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

Использование принадлежностей в каждом режиме

	Микроволновый режим	Гриль	Конвекция	Гриль комби	Conv комби
Высокая решетка	—	○	○	○	○
Низкая решетка	—	○	○	○	○
Стекланный поднос	○	○	○	○	○
МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ поднос	○	○	○	○	○

Установка часов

Показания времени можно задать в 12 или 24 формате.

- 1 Включите микроволновую печь в первый раз.
На дисплее отобразятся символы **"24Н"**.
Для подтверждения формата 24 нажмите кнопку **10**.
(Если вы хотите изменить формат после установки часов, вам придется отключить печь от сети и подключить снова.)
- 2 Чтобы установить часы, поверните круглую ручку **8**.
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 3 Чтобы установить минуты, поверните круглую ручку **8**.
Нажмите кнопку **10**.
Время начнет отсчитываться.



ПРИМЕЧАНИЕ

- При первом включении устройства показания времени сбрасываются.
- Если на дисплее отображаются странные символы, отключите микроволновую печь от сети и снова подключите, а затем заново установите время.

Блокировка

Ниже приведен пример установки режима защиты от детей

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Нажмите и удерживайте кнопку **9** до отображения на дисплее сообщения **"Блокировка"** и символа **"🔒"** и подачи звукового сигнала.
Режим **Блокировка** установлен.

При нажатии любой кнопки на дисплее отобразится сообщение **"Блокировка"** и символ **"🔒"**.

- 3 Для отмены режима **Блокировка** нажмите и удерживайте кнопку **9**.
до исчезновения сообщения **"Блокировка"**. При этом будет подан звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ

Данная микроволновая печь имеет функцию защиты, которая предотвращает случайное включение печи.
После установки режима защиты от детей вы не сможете использовать любую функцию и приготовить блюдо.

Быстрый запуск

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Нажмите кнопку **10** четыре раза для установки 2-минутного приготовления с высокой мощностью (900 Вт).
Микроволновая печь включится до четвертого нажатия кнопки.
- 3 В режиме приготовления **10** время приготовления можно задать до 99 минут 59 секунд поворотом ручки **8**.



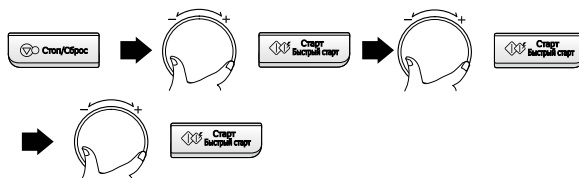
ПРИМЕЧАНИЕ

Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима **ВЫСОКОЙ** мощности (900 Вт) нажатием кнопки **10**.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Приготовление с использованием микроволновой энергии

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Поворотом ручки **8** выберите **МИКРОВОЛНОВЫЙ РЕЖИМ**.
Отображается следующий значок: **"≈"**.
Для подтверждения выбранного режима нажмите кнопку **10**.
- 3 Поверните ручку **8** для выбора мощности.
Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку **10**.
- 4 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку **8**.
Нажмите кнопку **10**.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная микроволновая печь позволяет устанавливать пять уровней мощности. Режим высокой мощности устанавливается автоматически, а ручкой **8** выбирается другой уровень мощности.
- Продукт для приготовления следует поместить в посуду, пригодную для использования с микроволновой печью.
- Не используйте данные приспособления



Уровень мощности микроволновой энергии

Данная микроволновая печь позволяет установить 5 уровней мощности, обеспечивая максимальную гибкость над процессом приготовления. В приведенной ниже таблице указаны примеры продуктов и рекомендуемый уровень мощности для их приготовления в данной микроволновой печи.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
ВЫСОКИЙ	900 Вт (100%)	• Кипячение воды • Говяжий фарш • Куски домашней птицы, рыба, овощи • Приготовление нежных кусков мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720 Вт (80%)	• Разогревание • Поджаривание мяса и домашней птицы • Приготовление грибов и моллюсков • Приготовление блюд с сыром и яйцами
СРЕДНИЙ	540 Вт (60%)	• Выпечка кексов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление крема • Приготовление рисовых блюд, супов

СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360 Вт (40%)	• Оттаивание • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление менее нежных кусков мяса
НИЗКИЙ	180 Вт (20%)	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Заквашивание дрожжевого теста

Приготовление на гриле

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Поворотом ручки **8** выберите **ГРИЛЬ**.
Отображается следующий значок: "⚡".
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 3 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку **8**.
- 4 Нажмите кнопку **10**.



ОСТОРОЖНО

При извлечении блюда и принадлежностей после приготовления всегда пользуйтесь перчатками, так как печь и принадлежности сильно нагреваются.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Этот режим позволяет быстро поджарить продукт до образования корочки.
- Для приготовления используйте следующую принадлежность.



Высокая решетка



ПРИМЕЧАНИЕ

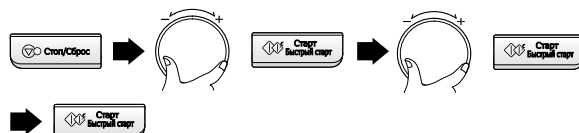
- В данной микроволновой печи предусмотрен режим комбинированного приготовления, который позволяет готовить блюдо с использованием **нагревателя** и **микроволнового излучения**.
Обычно при этом время приготовления блюда сокращается.
- В режиме Grill Combi можно устанавливать три уровня мощности микроволнового излучения (180 Вт, 270 Вт и 360 Вт).
- Этот режим позволяет быстро поджарить продукт до образования корочки.
- Для приготовления используйте следующую принадлежность.



Высокая решетка

Предварительный прогрев

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Поворотом ручки **8** выберите **Conv.**.
Отображается следующий значок: "⚡".
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 3 Для установки температуры, поверните круглую ручку **8**.
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 4 Нажмите кнопку **10**.
На дисплее отображается сообщение "РАЗОГРЕВ" и начинается прогрев печи.

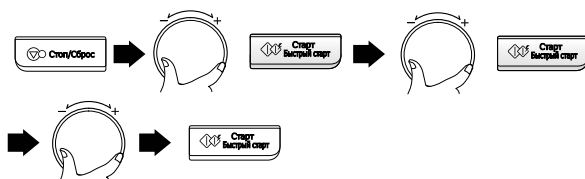


ПРИМЕЧАНИЕ

- Диапазон температур конвекции печи 40° С и 100~230° С.
- При температуре в печи 40° С используется функция сбраживания. Для ее использования печь следует охладить, так как сбраживание не происходит при температуре выше 40° С.
- Для достижения заданной температуры требуется несколько минут.
- После достижения заданной температуры подается звуковой сигнал.
- После этого в печь помещается продукт и начинается его приготовление.

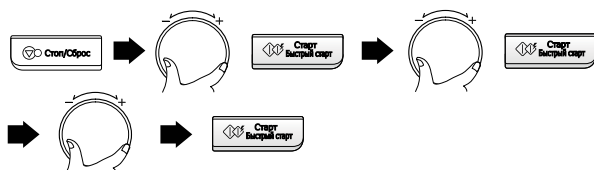
Приготовление в режиме Гриль комби

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Поворотом ручки **8** выберите **Гриль комби**.
Отображаются следующие значки: "⚡" "⚡".
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 3 Для выбора мощности, поверните круглую ручку **8**.
Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку **10**.
- 4 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку **8**.
- 5 Нажмите кнопку **10**.



Приготовление в режиме конвекции

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Поворотом ручки **8** выберите **Conv.**
Отображается следующий значок: "☼".
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 3 Для установки температуры, поверните круглую ручку **8**.
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 4 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку **8**.
- 5 Нажмите кнопку **10**.



ОСТОРОЖНО

При извлечении блюда и принадлежностей после приготовления всегда пользуйтесь перчатками, так как печь и принадлежности сильно нагреваются.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не задаете температуру сами, автоматически устанавливается температура 180° C, время приготовления устанавливается поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

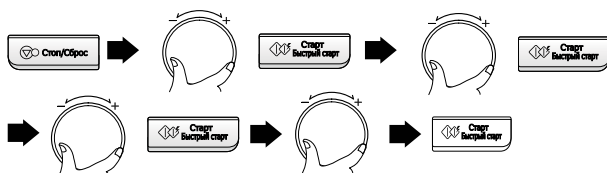


Низкая
решетка

Для приготовления используйте следующую принадлежность.

Приготовление в режиме Conv комби

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Поворотом ручки **8** выберите **Conv комби**.
Отображаются следующие значки: "☼", "☼".
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 3 Для выбора мощности, поверните круглую ручку **8**.
Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку **10**.
- 4 Для установки температуры, поверните круглую ручку **8**.
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 5 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку **8**.
- 6 Нажмите кнопку **10**.

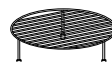


ОСТОРОЖНО

При извлечении блюда и принадлежностей после приготовления всегда пользуйтесь перчатками, так как печь и принадлежности сильно нагреваются.

ПРИМЕЧАНИЕ

Можно устанавливать три уровня мощности микроволнового излучения (180 Вт, 270 Вт и 360 Вт).
• Для приготовления используйте следующую принадлежность.



Низкая
решетка

Увеличение или уменьшение времени приготовления

Ниже приведен пример изменения программы приготовления с увеличением или уменьшением времени приготовления.

- 1 Нажмите кнопку **9**.



- 2 Выберите одну из доступных программ приготовления. Выберите вес продукта.



- 3 Нажмите кнопку **10**.

Поверните ручку **8**.

При этом время приготовления увеличится или уменьшится.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Если при использовании предустановленной программы приготовления блюдо будет передержано или недодержано, поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** время приготовления можно увеличить или уменьшить.
- Время приготовления можно увеличить или сократить (за исключением режима размораживания) в любой момент поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Русский повар

- 1 Нажмите кнопку **9**.
- 2 Нажмите кнопку **1**.
Отображается следующий значок: "auto".
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку **8**.
Для подтверждения нажмите кнопку **10**.
- 4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку **8**.
Нажмите кнопку **10**.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки **8**.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Меню русской кухни программируется.
- Русский вариант режима "Разогрев с корочкой" позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

Рецепты от Русский повар

Продукт				
1. ГРЕЧНЕВАЯ КАША		Ингредиенты		
- Температура		300 г гречневой крупы \ 600 мл воды		
продукта : комнатная		1 чайная ложка соли		
- Посуда : пригодная для использования в микроволновой печи				
Рецепт приготовления				
1. Промойте гречневую крупу.				
2. Залейте воду в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи, засыпьте гречневую крупу и добавьте соль.				
3. Закройте крышкой.				
4. Поместите в микроволновую печь				
Выберите меню и нажмите кнопку пуска.				
2. СВИНАЯ ОТБИВНАЯ		Рецепт приготовления		
- Вес : 0,2~0,8 кг		Подберите свиные отбивные весом 200 г и толщиной 1,5~2,0 см каждый.		
- Температура		Приправьте солью и перцем по вкусу. Уложите продукты на высокую решетку на поддоне. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.		
продукта : охлажденный				
- Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира				
3. РИС / МАКАРОНЫ		Ингредиенты для приготовления риса		
- Вес : 0,1~0,3 кг				
- Температура				
продукта : комнатная				
- Посуда : Емкость, пригодная для использования в микроволновой печи (глубокая стеклянная кастрюля)				
		Рис	100 г	200 г 300 г
		Сливочное масло, растопленное	30 г	40 г 50 г
		Репчатый лук, тертый	50 г	75 г 100 г
		Куриный бульон или вода	250 мл	500 мл 750 мл
		Пряности и соль	По вкусу	
		Положите рис и растопленное сливочное масло в глубокую и большую емкость (3 л) и хорошо перемешайте. Залейте горячим куриным бульоном или водой и добавьте специи и соль. Покройте оберточной бумагой. Поместите в микроволновую печь. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления перемешайте и оставьте в накрытом состоянии на 5~10 минут.		
Ингредиенты для приготовления спагетти				
Макароны	100 г	200 г	300 г	
Вода	400 мл	800 мл	1200 мл	
Соль	По вкусу			
В глубокую и большую емкость (3 л) налейте горячую воду, поместите в нее макаронные изделия и добавьте соль. Поместите в микроволновую печь. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления выждите 1~2 минуты. Промойте макароны холодной водой.				
4. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ		Ингредиенты		
- Вес : 0,2~0,8 кг		750 г лосося \ 2 столовых ложки		
- Температура		пряных трав \ 1 ст. л лимонного сока		
продукта : охлажденный		соли \ базилика		
- Посуда : Поддон на высокой решетке		Заправьте пряными травами, лимонным соком, солью и базиликом. Поместите продукты на поддон на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.		

Продукт	
5. КУРИНЫЕ ГРУДКИ	Ингредиенты
- Вес : 0,2~0,8 кг	Куриные грудки \ 2 столовых ложки сливочного масла
- Температура	Начинка
продукта : охлажденный	2Крошенный зеленый лук \ 3/4 чашки пропаренного риса
- Посуда : Поддон на высокой решетке	1/2 чашки изюма-коринки \ 1/4 чашки измельченной кураги
	1 3/4 чашки куриного бульона
	1 чайная ложка тертой апельсиновой кожуры \ 1/4 чашки апельсинового сока \ соль и перец \ 1/2 чашки сливочного сыра \ 1/4 чашки поджаренного серебряного миндаля или кедровых орехов
Рецепт приготовления	
1. На среднем огне растопите в кастрюле сливочное масло.	
2. Приготовьте лук в течение 1 минуты и добавьте рис, изюм-коринку, курагу и перемешайте.	
3. Добавьте бульон, апельсиновую кожуру и проварите на сильном огне.	
4. Уменьшите огонь и оставьте на медленном огне в закрытом состоянии на 15~20 минут.	
5. Добавьте по вкусу миндаль, соль и перец.	
6. Добавьте сливочный сыр и дайте остыть.	
7. Удалите кости из куриных грудок, оставив шкуру нетронутой.	
8. Начините грудки полученной смесью.	
9. Поместите продукты на поддон на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.	
6. ПИРОГ С ЛОСОСЕМ	Ингредиенты
- Температура	4 яйца \ 50 г длиннозерного риса \ 300 г копченого лосося \ 15 г крошеного свежего укропа \ 45 мл сметаны \ 1 кусок раскатанного сдобного теста \ 1 яичный желток \ 5 мл воды \ 15 мл планировочных сухарей
продукта : охлажденный	
- Посуда : Поддон на низкой решетке	
Рецепт приготовления	
1. Поместите яйца на противень, залейте холодной водой и доведите до кипения. Установите медленный огонь и оставьте на медленном огне на 10 минут. После приготовления яиц сразу же слейте воду и поместите под проточную воду. Очистите яйца от скорлупы и мелко покрошите.	
2. Одновременно доведите до кипения большую кастрюлю с подсоленной водой, засыпьте в нее рис и перемешайте его до дна кастрюли. Оставьте на медленном огне на 20 минут до разваривания. Откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой.	
3. Нарезьте главлак или копченый лосось полосками и поместите в большую посуду. Добавьте яйца, рис, укроп и сметану и перемешайте. Заправьте по вкусу солью и перцем.	
4. Уложите раскатанное тесто на поддон. Распределите начинку на одной половине слоя теста. Смочите края водой и заверните другую сторону слоя, чтобы закрыть начинку. Скрепите края между собой с помощью вилки, прижимая ее по шву. Должно получиться что-то похожее на плотно упакованный каравай.	
5. Сбейте яичный желток в воде. Смажьте тесто глазурью и сверху проколите вилкой несколько маленьких отверстий. Посыпьте сверху планировочными сухарями.	
6. Поместите на поддон на низкой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.	
7. ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ	Ингредиенты соуса для мясных блюд
- Температура	250 г сдобного теста \ 30 г чернослива \ 30 г урюка \ 30 г изюма \ 30 г фундука
продукта : комнатная	3 столовых ложки меда \ 3 столовых ложки растопленного сливочного масла
- Посуда : Поддон на низкой решетке	

Продукт

Рецепт приготовления

1. На слегка посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в виде блина и уложите его на поддон. Обрежьте края, оставляя немного теста, выступающим за края. Проколите вилкой и отложите в сторону.
2. Промойте и просушите сухофрукты, уложите чернослив и урюк в равных долях, добавьте мед, сливочное масло и перемешайте.
3. Уложите фруктовую смесь ровным слоем на тесто.
4. Поместите поддон на низкую решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

8. ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ

- Температура продукта : комнатная
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Ингредиенты

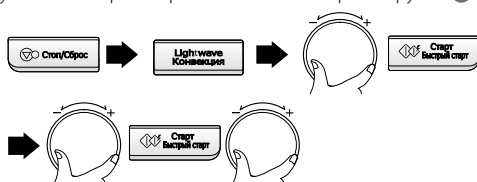
2 чашки непросеянной ржаной муки
1 1/2 чашки непросеянной муки высшего сорта \ 1 чайная ложка сахарного песка
2 чайных ложки соли \ 1/2 чашки холодной воды \ 2 столовых ложки измельченного тмина \ 1 чашка цельных отрубей из хлебных злаков \ 1 1/2 чашки воды \ 1/4 чашки уксуса (или 1/8 чашки бальзамического уксуса) \ 1/4 чашки черной патоки \ 1 долька горького шоколада \ 2 столовых ложки сухих дрожжей \ 1/4 чашки сливочного масла
1 чайную ложку кукурузного крахмала

Рецепт приготовления

1. Смешайте с ржаной мукой и мукой высшего сорта. Смешайте 2 1/3 чашки мучной смеси с сахарным песком, солью, отрубями, тмином, кофе, измельченным луком, фенхелем и сухими дрожжами.
2. В кастрюле перемешайте воду, уксус, патоку, шоколад и сливочное масло. Нагрейте до горячего состояния.
3. Постепенно добавляйте смесь в сухие ингредиенты, за исключением кукурузного крахмала, и взбивайте в течение 2 минут.
4. Добавьте 1/2 чашки мучной смеси, взбивайте в течение 2 минут.
5. Поместите тесто в закрытую посуду и оставьте на 15 минут. Когда объем теста увеличится вдвое, разделите его пополам.
6. Уложите тесто таким же образом.
7. Уложите тесто на поддон на низкой решетке. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.
8. Замешайте кукурузный крахмал в холодной воде. Готовьте до закипания смеси.
9. После звукового сигнала смажьте полученной смесью кукурузного крахмала поверхность караваев и нажмите кнопку пуска для продолжения приготовления.

Lightwave Конвекция

1. Нажмите кнопку ⑨.
2. Нажмите кнопку ②.
Отображается следующий значок: "🌀".
3. Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.
4. Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧. Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ③.



! ПРИМЕЧАНИЕ

- Меню режима активной конвекции запрограммировано.
- Режим активной конвекции позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

Рецепты для режима Lightwave Конвекция

Продукт

1. ЗАПЕЧЕННАЯ КУРОЧКА

- Вес : 0,8~1,8 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира

Рецепт приготовления

Смажьте всего цыпленка растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.
Уложите цыпленка грудкой вниз на низкую решетку на поддоне. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала спустите соки и сразу же переверните продукт. Нажмите кнопку пуска для продолжения приготовления. После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут.

2. КУСОЧКИ КУРОЧКИ

- Вес : 0,2~0,8 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира

Рецепт приготовления

Смажьте кусочки цыпленка растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.
Поместите продукты на поддон на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.

3. ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

- Вес : 0,5~2,0 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Низкая решетка на поддоне для сбора жира

Рецепт приготовления

Смажьте кусочки свинины растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.
Уложите продукты на низкую решетку на поддоне. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут.

4. СВЕЖАЯ ПИЦЦА

- Температура продукта : комнатная
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Ингредиенты

Тесто :
120 г обычной или хлебопекарской муки \ 1 чайная ложка сухих дрожжей \ 1/3 чайной ложки соли \ 1 чайная ложка сахарного песка \ 70 мл теплой воды
1 чайная ложка высококачественного оливкового масла, и еще немного для смазывания
Начинка :
3 столовых ложки томатного соуса \ 30 г колбасы, ломтиками
1/2 головки репчатого лука, ломтиками \ 2 свежих гриба, ломтиками
1/2 свежего перца \ 100 г измельченного сыра моцарелла

Рецепт приготовления

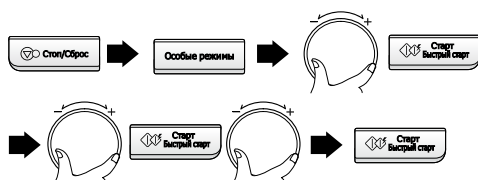
Смешайте все ингредиенты в большой емкости. С помощью электромиксера взбейте до получения равномерного и эластичного теста. Раскатайте тесто на поддоне.

Нанесите соус для пиццы. Уложите сверху начинку и сыр. Поместите поддон на низкую решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

Продукт	
5. ПЕЧЕНЬЕ - Температура продукта : комнатная - Посуда : Высокая решетка + низкая решетка	Ингредиенты 80 г желтого сахарного песка \ 80 г сливочного масла, размягченного 1 яйцо, слегка взбитое \ 1/2 чайная ложка пекарного порошка 180 г обычной муки, просеянной \ 100 г шоколадной крошки 1/2 чайной ложки пищевой соды
Рецепт приготовления Размешайте желтый сахарный песок и размягченное масло. Постепенно добавляя яйцо, размешивайте до получения легкой взбитой массы. Добавьте муку, пекарный порошок, пищевую соду, шоколадные крошки и хорошо перемешайте. Разложите столовой ложкой на высокую решетку и низкую решетку, покрытые алюминиевой фольгой. Расстояние между выпечкой должно составлять 2 см. Установите в печь высокую решетку и низкую решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. После приготовления уложите продукт на низкую решетку и дайте ему остыть.	
6. ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ - Вес : 0,2~1,0 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Низкая решетка	Рецепт приготовления Отберите картофелины среднего размера (200~220 г каждая). Промойте и высушите картофелины. Проколите картофелины несколько раз с помощью вилки. Поместите продукт на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут.
7. КЕКСЫ - Температура продукта : комнатная - Посуда : Бумажные формы для выпечки кекса на поддоне на низкой решетке.	Ингредиенты 60 г сахарного песка \ 100 г сливочного масла, размягченного 2 яйца, слегка взбитых \ 150 г обычной муки, просеянной 1/2 чайной ложки пекарного порошка 10~13 шт. бумажных форм для выпечки (50 мм в основании x 30 мм в высоту)
Рецепт приготовления Размешайте сахарный песок и размягченное масло. Постепенно добавляя яйца, размешивайте до получения легкой взбитой массы. Добавьте муку и пекарный порошок и хорошо перемешайте. Положите в формы сливочное масло (25~30 г в каждую). Разместите бумажные формы на поддон на низкой решетке. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. После приготовления извлеките из микроволновой печи и дайте продукту остыть..	

Особые режимы

- 1 Нажмите кнопку ⑨.
- 2 Нажмите кнопку ③.
Отображается следующий значок : “”.
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.
- 4 Для установки температуры , поверните круглую ручку ⑧.
Нажмите кнопку ⑩.
Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку ⑧.
- 5 Нажмите кнопку ⑩.



! ПРИМЕЧАНИЕ

При установке температуры приготовления на гриле перед приготовлением охладите внутренность микроволновой печи.

Установка Особые режимы

Режим

1. ТОПЛЕНИЕ

- Диапазон : 110° C (высокая) / 90° C (низкая)

- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо с крышкой на поворотном столе

Рецепт приготовления

В данном режиме поддерживается относительно низкая температура по сравнению с другими способами приготовления (например, выпечка, кипячение ил жарение) в течение нескольких часов, позволяя приготовить без присмотра тушеное мясо, рыбу и другие блюда.

90° C (низкая) установка

Приготовление продукта на медленном огне в течение продолжительного времени позволяет не допустить передержку или обгорание продукта. В данном режиме не требуется перемешивание продукта.

110° C (высокая) установка

В данном режиме приготовление продукта ускоряется примерно в два раза по сравнению с режимом низкой температуры. Некоторые продукты могут закипать при установке режима высокой температуры, поэтому в них следует добавлять жидкость. Периодическое перемешивание тушеного блюда улучшает его вкус.

Подогрев блюда перед приготовлением на медленном огне не требуется, но при этом сохраняются соки и аромат, а мясо становится нежнее.

Приготовление на медленном огне

Обычное время приготовления

Приготовление на медленном огне (без подогрева)

90° C (низкая)

110° C (высокая)

Приготовление на медленном огне (с подогревом)

90° C (низкая)

110° C (высокая)

35~60 мин.

6~10 часов

3~4 часов

4~6 часов

2~3 часов

1~3 часа

8~10 часов

4~6 часов

5~6 часов

3~4 часов

2. СОХРАНИТЬ ТЕПЛЫМ

- Диапазон : 60° C~80° C
- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо с крышкой на поворотном столе

Рецепт приготовления

Для поддержания заданной температуры используются верхние и нижние нагревательные элементы. Данный режим можно использовать для поддержания температуры блюда до подачи его на стол.

3. СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ / ГРИБЫ

- Диапазон : 40° C ~ 90° C
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Рецепт приготовления

В данном режиме можно высушивать фрукты, овощи, говядину для получения полезных для здоровья и питательных закусок и вкусного вяленого мяса без использования химикатов и консервантов. Уложите на поднос бумагу для выпечки и распределите продукт в один слой.

Режим

Рецепты высушивания

Продукт	Подготовка	Температура	Время	Использование
Бананы	Куски толщиной 5~6 мм	60° С	5~8 часов	Закуски, продукты детского питания, мюсли, печенье, банановый хлебец
Инжир	Удалить плодоножки и разрезать пополам	60° С	8~10 часов	Начинка, выпечка, пудинги, хлебцы и печенье
Киви	Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм	60° С	5~8 часов	Закуски
Манго	Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 6~10 мм	60° С	6~10 часов	Закуски, воздушные хлопья, выпечка
Ананас	Снять кожуру, извлечь сердцевину, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм	60° С	6~10 часов	Закуски, выпечка, мюсли
Помидоры	Промыть и нарезать кружками толщиной 6 мм. Не мыть	60° С	6~10 часов	Супы, тушенные блюда, пасты и соусы
Грибы	Очистить мягкой щеткой или тряпкой. Не мыть	50° С	4~8 часов	Регидраты для супов, мясных блюд, омлетов и жареных продуктов
Вяленое мясо	Маринованные куски мяса (толщиной 5~6 мм), купленные в магазине или приготовленные по собственному рецепту, выдержите в холодильнике в течение 6~8 часов.	70° С	6~10 часов	Закуска

4. ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ И ТЕСТО

- Диапазон : 40° С
- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо на низкой решетке

Приготовление йогурта

- Налейте 1 л молока в соответствующую жаропрочную посуду с крышкой.
- Кипятите его при соответствующей температуре (60~70° С), а затем охладите до температуры 40° С.
- Добавьте 150 мл натурального йогурта и хорошо перемешайте.
- Поместите зарытую емкость в микроволновую печь.
- Выберите меню и готовьте в течение 5~8 часов.

Режим

Заквашивание дрожжевого теста

- Поместите тесто в подходящую жаропрочную посуду и покройте бумагой для выпечки или влажной тряпкой.
- Поместите в микроволновую печь.
- Выберите меню и установите время приготовления 40 минут, до увеличения объема теста вдвое.

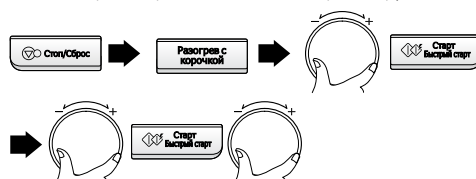
5. ПОДОГРЕВ ТАРЕЛКИ

- Диапазон : 40° С ~ 100° С
- Посуда : На низкой решетке

Используйте данный режим для нагревания посуды до нужной температуры.

Разогрев с корочкой

- 1 Нажмите кнопку ⑨.
- 2 Нажмите кнопку ④.
Отображается следующий значок : “auto”.
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.
- 4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧.
Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Меню режима хрустящей корочки запрограммировано.
- Режим хрустящей корочки позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

Рецепты блюд с Разогрев с корочкой

Продукт

1. ЖАРЕНОЕ МЯСО

- Вес : 0,2~0,6 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Рецепт приготовления

Уложите оставшиеся куски Кардон блю (100~150 г / кусок) на поддон на низкой решетке.
Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

2. ЛАЗАНЬЯ

- Вес : 0,2~0,8 кг
- Температура продукта : охлажденный
- Посуда : Поддон на низкой решетке

Рецепт приготовления

Нарежьте оставшуюся лазанью на куски (200~250 г / кусок).
Поместите на поддон на низкой решетке.
Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

3. ХЛЕБ

- Вес : 0,1~0,3 кг
- Температура продукта : замороженный
- Посуда : Низкая решетка

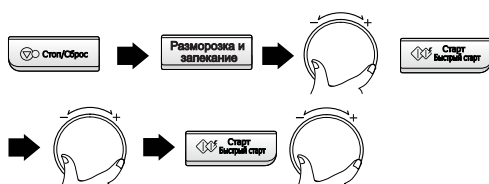
Рецепт приготовления

Уложите замороженный хлеб (50~100 г / кусок) на низкую решетку.
Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

Продукт	
4. ПИРОГ	Рецепт приготовления
- Вес : 0,2~0,8 кг	Нарежьте оставшийся пирог на куски (200~250 г / кусок).
- Температура продукта :	Поместите на поддон на низкой решетке.
охлажденный	Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.
- Посуда : Поддон на низкой решетке	

Разморозка и запекание

- 1 Нажмите кнопку ⑨.
- 2 Нажмите кнопку ⑤.
Отображается следующий значок : “ auto ”.
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.
- 4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧.
- 5 Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.

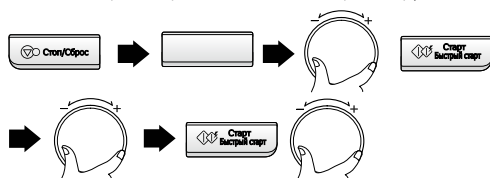


Руководство по размораживанию и запеканию

Продукт	Рецепт приготовления
1. Открытый пирог Киш - Ограничения по весу: 0,3—1,0 кг - Температура продукта: замороженный - Принадлежность: блюдо из теплостойкого стекла на нижней стойке	Извлеките открытый пирог Киш из упаковки и удалите лоток. Поместите продукт на блюдо из теплостойкого стекла на нижней стойке. Выберите меню и вес и нажмите «Пуск».
2. Лазанья - Ограничения по весу: 0,3—0,6 кг - Температура продукта: замороженный - Принадлежность: нижняя стойка	Извлеките лазанью из упаковки и снимите крышку. Поместите продукт на нижнюю стойку. Выберите меню и вес и нажмите «Пуск».
3. Пирог Тарт - Ограничения по весу: 0,2—0,8 кг - Температура продукта: замороженный - Принадлежность: блюдо из теплостойкого стекла на нижней стойке	Извлеките пирог тарт из упаковки и удалите лоток. Поместите продукт на блюдо из теплостойкого стекла на нижней стойке. Выберите меню и вес и нажмите «Пуск».
4. Пицца - Ограничения по весу: 0,3—0,6 кг - Температура продукта: замороженный - Принадлежность: металлический лоток на нижней стойке	Извлеките замороженную пиццу из упаковки. Поместите продукт на металлический лоток на нижней стойке. Выберите меню и вес и нажмите «Пуск».

Полезный гриль

- 1 Нажмите кнопку 9.
- 2 Нажмите кнопку 6.
- Отображается следующий значок : "auto".
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку 8.
- Для подтверждения нажмите кнопку 10.
- 4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку 8.
- 5 Нажмите кнопку 10.
- В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки 8.



ОСТОРОЖНО

1. Всегда надевайте кухонные рукавицы, когда надо извлечь противень для жарки из печи. Он очень горячий.
2. Не ставьте горячую пищу на стеклянный столик или другое подобное место. Всегда используйте подкладку или поднос.
3. Запрещается использовать данный противень в изделиях других моделей. Это может стать причиной возгорания или серьезного повреждения изделия.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Эта функция позволяет получить хрустящую корочку.

- Для получения наилучшего результата используйте следующие принадлежности.



Противень для жарки
+ высокая стойка

Руководство по Полезный гриль

Продукт	Рецепт приготовления
1. СОСИСКИ - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : противень для жарки на высокой стойке	Снимите упаковку и нарежьте сосиски вдоль. Поместите продукты на поддон на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.
2. КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ - Вес : 0,2~0,5 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : противень для жарки на высокой стойке	Положите нагетсы на противень для жарки на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.
3. КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Ингредиенты Куриная грудка, 150~200 г на порцию. 1 чашка муки \ два яйца, слегка взбитых 1 чашка панировочных сухарей, мелкоразмолотых Соль и перец по вкусу
1. Посыпьте куриные грудки солью и перцем (по желанию), обваляйте в муке и облейте взбитыми яйцами. 2. Обваляйте в мелкоразмолотых панировочных сухарях, смажьте поверхность шницеля маслом. 3. Поместите продукты на поддон на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.	
4. РЫБНОЕ ФИЛЕ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Ингредиенты Рыбное филе, 150~200 г на порцию 1 чашка муки \ два яйца, слегка взбитых 1 чашка панировочных сухарей, мелкоразмолотых Соль и перец по вкусу
1. Посыпьте рыбное филе солью и перцем (по желанию), обваляйте в муке и облейте взбитыми яйцами. 2. Обваляйте в мелкоразмолотых панировочных сухарях, смажьте поверхность шницеля маслом. 3. Положите продукт на противень для жарки на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.	
5. КОТЛЕТЫ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Ингредиенты 500 г постной молотой баранины или говядины 500 г мелкого картофеля, прожаренного и растертого 3 яйца, слегка взбитых \ 2 луковицы, нашинковать 2 две столовые ложки нашинкованной петрушки 1 чашка панировочных сухарей \ соль и перец по вкусу

Продукт	Рецепт приготовления
1. Смешайте мясо, картофель, яйца, лук и петрушку. 2. Из мясного фарша сделайте шарики диаметром 4~5 см. 3. Насыпьте панировочные сухари на плоскую поверхность. Обваляйте каждый шарик в панировочных сухарях так, чтобы они были покрыты полностью. Придайте шарикам форму эллипсов толщиной 1 см. Смажьте поверхность котлет маслом. 4. Поместите продукты на поддон на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.	
6. РЫБА НА ГРИЛЕ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Возьмите куски рыбного филе весом 200 г и толщиной 2,5 см каждый. Смажьте поверхность филе растительным маслом и добавьте пряности по вкусу. Поместите продукты на противень для жарки на стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления достаньте из микроволновой печи.
7. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Смажьте поверхность куриных крылышек маслом. Положите продукт на противень для жарки на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления.
8. КАРТОФЕЛЬ ФРИ - Вес : 0,2~0,4 кг - Температура продукта : замороженная - Посуда : Поддон на высокой стойке	Насыпьте замороженный картофель на противень для жарки на высокой стойке. Для получения наилучшего результата готовьте в один слой. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

Разморозка

Температура и плотность продуктов различается, поэтому перед приготовлением их следует проверить. Особое внимание обратите на большие куски мяса или курятины, некоторые продукты перед приготовлением не следует размораживать полностью.

Пример : Рыба готовится настолько быстро, что иногда лучше готовить ее в слегка замороженном виде. При этом может потребоваться определенное время для размораживания продукта изнутри.

Взвесьте продукт для размораживания. Удалите все металлические связки или упаковку, поместите продукт на блюдо, пригодном к использованию в микроволновой печи, на стеклянный поднос в печи и закройте дверцу печи.

- 1 Нажмите кнопку 9.
 - 2 Нажмите кнопку 7.
- Отображается следующий значок: "88".
- 3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку 8.
 - 4 Для подтверждения нажмите кнопку 10.
 - 4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку 8. Нажмите кнопку 10.
 - 5 При подаче звукового сигнала в процессе размораживания следует открыть печь, перевернуть продукт и разделить его для равномерного размораживания. Отделите оттаявшие куски или прикройте их для замедления процесса размораживания. После проверки закройте дверцу печи и нажмите кнопку 10, для продолжения размораживания. **Размораживание будет продолжаться (даже при подаче звуковых сигналов), пока дверца печи не будет открыта.**



ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная микроволновая печь позволяет устанавливать 4 режима размораживания.
- **Мясо, Птица, Рыба и Хлеб**; для каждой категории устанавливается различная мощность.
- Продукт для приготовления следует поместить в посуду, пригодную для использования с микроволновой печью.
- Не используйте следующие принадлежности.



Высокая решетка



Низкая решетка

Руководство по размораживанию

- * Продукт для размораживания следует помещать в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи, которую нужно устанавливать на стеклянный поднос, не покрывая.
- * При необходимости, прикройте небольшие зоны мяса или домашней птицы кусками алюминиевой фольги. Это предотвратит нагревание этих зон при размораживании. Фольга не должна соприкасаться со стенками печи.
- * Отделяйте куски рубленого мяса, фарш, сосиски и бекон сразу, как это станет возможно.
При подаче звукового сигнала, переверните продукт. Извлекайте размороженные куски.
Продолжите размораживание остающихся кусков. После размораживания оставьте продукт до полного оттаивания.

Продукт	Рецепт приготовления
1. МЯСО - Вес : 0,1~4,0 кг - Посуда : Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью	- Рубленая говядина, бифштекс из вырезки, кусочки для тушения, бифштекс натуральный, тушеное мясо, ростбиф, бифбургер, свиные отбивные, отбивные из молодой баранины, рулет из говяжьей мякоти для жарения, сосиски, отбивные котлеты (толщиной 2 см). - После звукового сигнала переверните продукт. - После размораживания закройте продукт алюминиевой фольгой и оставьте на 5~15 минут.
2. ПТИЦА - Вес : 0,1~4,0 кг - Посуда : Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью	- Целиковые цыплята ножки, грудки, индюшиная грудка (до 2,0 кг). - После звукового сигнала переверните продукт. - После размораживания оставьте на 20~30 минут.
3. РЫБА - Вес : 0,1~4,0 кг - Посуда : Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью	- Филе, куски, рыба целиком, морепродукты. - После звукового сигнала переверните продукт. - После размораживания оставьте на 10~20 минут.
4. ХЛЕБ - Вес : 0,1~0,5 кг - Посуда : Бумажные полотенца	- Нарезной хлеб, сдоба, багет и т.п. - После размораживания оставьте на 1 минуту.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Серия MJ328 ***		
Напряжение сети		230 В ~ 50 Гц
Выходная мощность		900 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)
Частота микроволн (СВЧ)		2450 МГц
Наружные размеры		530 (Ш) x 322 (В) x 533 (Г) мм
Потребляемая мощность	Макс.	2600 Вт
	Микроволновый режим	1400 Вт
	Гриль	1250 Вт
	Конвекция	1250 Вт (макс. 2450 Вт)
	Комбинированный режим	Макс. 2600 Вт

УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО СРОК ИЗДЕЛИЯ



1. Символ перечеркнутого мусорного контейнера означает, что данное изделие подпадает под действие Европейской директивы 2002 / 96 / ЕС.
2. Все электрические и электронные приборы должны утилизироваться отдельно от бытовых отходов в специально предназначенных для этого пунктах приема, утвержденных правительственными или местными административными учреждениями.
3. Надлежащая утилизация использованного оборудования поможет избежать негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека.
4. За подробной информацией по утилизации использованного оборудования обращайтесь в местные службы, службы переработки отходов или в торгующую организацию, продавшую товар.



Страна происхождения: Китае
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

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

ЛГ Електронікс Тянджін Еплайнсїс Ко., Лтд", Ксїн Дїан Роуд, Бейчен Дїстрікт, Тянджїн, 300402, Китай
Імпортєр в Україні: ПП "ЛГ Електронікс Україна", Україна, 01004, м. Київ, вул. Басейна, 4 (літера А),
тел.: +38 (044) 201-43-50, факс: +38 (044) 201-43-73