



РУССКИЙ

УКРАЇНСЬКА

ҚАЗАҚ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЛЕГКАЯ КОНВЕКЦИЯ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

MJ3281BC

СОДЕРЖАНИЕ

Как работает микроволновая функция

Микроволны представляют собой форму энергии, подобно 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.

! ПРИМЕЧАНИЕ

Если печь не используется, рекомендуется отключать ее от электрической розетки.

4 ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

8 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 8 Распаковка и установка
- 9 Использование принадлежностей в каждом режиме
- 10 Посуда для безопасного использования с микроволновой печью
- 11 Панель управления
- 12 Установка часов
- 12 Блокнровка
- 12 Быстрый запуск

13 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 13 Приготовление с использованием микроволновой энергии
- 13 Уровень мощности микроволновой энергии
- 14 Приготовление на гриле
- 14 Приготовление в режиме Гриль комби
- 15 Предварительный прогрев
- 15 Приготовление в режиме конвекции
- 16 Приготовление в режиме Conv комби
- 16 Увеличение или уменьшение времени приготовления
- 17 Русский повар и рецепты
- 20 Lightwave Конвекция и рецепты
- 22 Особые режимы и рецепты
- 24 Разогрев с корочкой и рецепты
- 25 Приготовление На пару и рецепты
- 27 Полезный гриль и рецепты
- 29 Разморозка и рецепты

31 СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

33 ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

34 СООТВЕТСТВИЕ БЛЮД СТАНДАРТУ EN 60705

35 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Сохраните для последующего использования. Во избежание опасности возгорания, поражения электрическим током, телесных повреждений или материального ущерба, перед использованием микроволновой печи прочтите и строго соблюдайте все указания. Данное руководство не охватывает все возможные случаи, которые могут произойти. Если при использовании изделия возникнут сложности, в которых невозможно разобраться, обратитесь в организацию технического обслуживания или производителю устройства.

ОПАСНО

Это предупреждающий знак. Данный знак предупреждает о возможной опасности, которая может повлечь за собой телесное повреждение или смертельный исход для вас и окружающих. Перед всеми сообщениями по технике безопасности приводится предупреждающий знак и надпись "ОПАСНО!" или "ОСТОРОЖНО!". Значение этих надписей приведено ниже.

ОПАСНО

Эта надпись предупреждает об опасных условиях или действиях, которые могут привести к тяжким телесным повреждениям вплоть до смертельного исхода.

ОСТОРОЖНО

Эта надпись предупреждает об опасных условиях или действиях, которые могут привести к телесным повреждениям или повреждению имущества.

ОПАСНО

- 1 **Не пытайтесь самовольно изменять, самостоятельно выполнять настройку или отремонтировать дверцу, уплотнения дверцы, панель управления, блокировочные защитные выключатели или какие-либо другие детали печи, при которых требуется снятие защитных покрытий, препятствующих излучению микроволновой энергии. Не пользуйтесь микроволновой печью, если уплотнения дверцы или прилегающие детали микроволновой печи имеют повреждения. Ремонт должен выполнять квалифицированный специалист.**
 - В отличие от других приборов, микроволновая печь является оборудованием, использующим высокое и сверхвысокое напряжение. Ненадлежащее использование или ремонт могут привести к чрезмерному излучению микроволновой энергии или поражению электрическим током.
- 2 **Не используйте печь для сушки. (Например: Не допускайте использования при работе с печью влажных газет, предметов одежды, игрушек, электрических устройств, домашних животных или детей и т.д.)**
 - Это может нанести серьезный вред безопасности и привести к возгоранию, ожогам или летальному исходу из-за поражения электрическим током.
- 3 **Данное устройство не предназначено для использования детьми младшего возраста или престарелыми лицами. Позволяйте детям пользоваться микроволновой печью без надзора только при соответствующем инструктаже, чтобы ребенок мог безопасно пользоваться печью и осознавал опасности ненадлежащего использования.**
 - Ненадлежащее использование может привести к возгоранию, поражению электрическим током или ожогам.
- 4 **Доступные детали могут нагреваться при использовании печи. Детей младшего возраста не следует допускать к печи.**
 - Они могут получить ожоги.
- 5 **Жидкости и другие продукты не должны разогреваться в плотно закрытых контейнерах, поскольку они могут взорваться. Снимите полиэтиленовую упаковку с продуктов перед ее приготовлением или размораживанием. Учитывайте то, что в некоторых случаях для разогрева или приготовления продуктов их необходимо накрывать полиэтиленовой пленкой.**
 - Иначе она может лопнуть.

- 6 Для каждого режима используйте соответствующие принадлежности (см. стр. 9 данного руководства).**
 - Ненадлежащее использование может привести к повреждению изделия и принадлежностей или привести к искрообразованию и возгоранию.
- 7 Не позволяйте детям играть с принадлежностями или виснуть на ручке дверцы.**
 - Они могут получить телесные повреждения.
- 8 Выполнение кем-либо, кроме подготовленного специалиста, любой операции технического обслуживания или ремонта, связанную со снятием защитной крышки, предотвращающей излучение микроволновой энергии, представляет собой опасность.**
- 9 При использовании устройства в комбинированном режиме дети должны находиться под наблюдением взрослых, так как при этом происходит сильное тепловыделение.**

ОСТОРОЖНО

- 1 Пользоваться микроволновой печью с открытой дверцей нельзя, так как в механизм дверцы встроена защитная блокировка. Не допускайте самовольного вмешательства в работу защитной блокировки.**
 - Это может привести к вредному излучению микроволновой энергии. (Защитная блокировка автоматически отключает любой режим приготовления при открывании дверцы.)
- 2 Не размещайте какие-либо предметы (кухонные полотенца, салфетки и т.п.) между передней панелью микроволновой печи и дверцей и не допускайте скапливания остатков пищи или очистителя на поверхности уплотнения.**
 - Это может привести к вредному излучению микроволновой энергии.
- 3 Не пользуйтесь микроволновой печью при ее повреждении. Крайне важно, чтобы дверца печи закрывалась надлежащим образом и не имела повреждений: (1) сама дверца (изгиб), (2) петли и защелки (повреждены или ослаблены), (3) дверные уплотнения и поверхность уплотнения.**
 - Это может привести к вредному излучению микроволновой энергии.
- 4 Правильно устанавливайте время приготовления, небольшие куски продуктов требуют меньшего времени приготовления или нагрева.**
 - Чрезмерное время приготовления может привести к возгоранию продукта и в результате повредить печь.
- 5 При нагревании жидких продуктов (супов, соусов, напитков) в микроволновой печи**
 - * Не пользуйтесь емкостями с узки горлышком.
 - * Не перегревайте продукт.
 - * Перед помещением емкости в печь, перемешайте жидкий продукт, а затем еще один раз в середине приготовления.
 - * После нагревания оставьте продукт на некоторое время в печи, затем осторожно перемешайте или встряхните его, а перед употреблением проверьте его температуру во избежание ожогов (особенно, содержимое бутылочек для кормления детей и детских консервированных продуктов).
 - Соблюдайте осторожность при обращении с емкостями для приготовления. Нагревание напитков в микроволновой печи может привести к резкому закипанию без образования пузырьков. Это может привести к убеганию горячей жидкости.
- 6 Выпускное отверстие расположено на верхней, нижней или боковой стороне печи. Не перекрывайте это отверстие.**
 - Это может привести к повреждению печи и ухудшить результаты приготовления.

- 7 Не включайте микроволновую печь без продуктов. Если печь не используется, рекомендуется поместить в нее стакан с водой. При случайном включении печи вода безопасно поглотит энергию микроволн.**

 - Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 8 Не готовьте блюдо, завернутым в бумажное полотенце, если в кулинарной книге не содержатся соответствующие инструкции для данного блюда. Не используйте газеты вместо бумажного полотенца при приготовлении.**

 - Ненадлежащее использование может привести к взрыву или возгоранию.
- 9 Не пользуйтесь деревянными и керамическими емкостями с металлической (например, золотой или серебряной) инкрустацией. Снимайте металлические завязки. Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновых печах.**

 - Такая посуда может перегреться и обуглиться. Металлические объекты могут привести к дуговому разряду и повредить печь.
- 10 Не используйте бумагу, изготовленную из бумажных отходов.**

 - Такая бумага может содержать примеси, способные в процессе приготовления блюда вызвать искрение и / или возгорание.
- 11 Не промывайте поднос и полку, помещая их в воду сразу после завершения процесса приготовления блюда. Это может привести к их повреждению.**

 - Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 12 Во избежание случайного опрокидывания печи размещайте ее так, чтобы дверца находилась на расстоянии не менее 8 см от края поверхности, на которой она расположена.**

 - Ненадлежащее использование может привести к телесному повреждению или повреждению микроволновой печи.
- 13 Перед приготовлением проколите кожуру картофеля, яблок и других фруктов и овощей.**

 - Иначе она может лопнуть.
- 14 Не готовьте яйца в скорлупе. Яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую, не следует разогревать в микроволновой печи, так как они могут лопнуть даже после окончания разогрева в печи.**

 - Внутри яиц создается давление, которое приведет к лопанию.
- 15 Не используйте в микроволновой печи рецепты жарения во фритюре.**

 - Это может привести к внезапному переливу через край горячей жидкости.
- 16 При образовании дыма выключите или отключите от розетки печь и не открывайте дверцу печи для подавления пламени.**

 - Иначе возможно возгорание или поражение электрическим током.
- 17 При приготовлении или разогревании блюда в одноразовой упаковке из пластика, бумаги и других легковоспламеняющихся материалов держите печь в поле зрения и постоянно наблюдайте за процессом приготовления.**

 - Продукт может вытечь из-за повреждения упаковки, что может привести к возгоранию.
- 18 При работе устройства поверхность микроволновой печи может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к дверце печи, внешнему корпусу, задней панели, полости печи, принадлежностям и посуде в режиме гриля, конвекции и автоматических операциях приготовления, пока вы не будете уверены, что они остыли.**

 - Если они нагрелись, существует опасность ожога, если вы не пользуетесь толстыми кухонными перчатками.

19 Печь следует регулярно очищать и удалять все остатки продуктов.

- В противном случае, это приведет к загрязнению поверхности печи. Это может неблагоприятно сказаться на сроке службы устройства и привести к опасным последствиям.

20 Из-за наличия нагревательных элементов устройство в процессе использования нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

- Существует опасность ожога.

21 Строго соблюдайте указания изготовителей попкорна. Не оставляйте микроволновую печь без присмотра при выпучивании кукурузы. Если кукуруза не лопается в заданное время, прекратите приготовление. Не пользуйтесь оберточной бумагой при приготовлении попкорна. Не пытайтесь расколоть оставшиеся ядра.

- Передержка при приготовлении может привести к возгоранию зерен кукурузы.

22 Устройство следует заземлить.

При повреждении кабеля питания во избежание возможных опасностей его замена должна осуществляться изготовителем, сотрудником сервисного центра или другим квалифицированным лицом.

- Ненадлежащее использование может привести к нарушению электропитания.

23 Для очистки стекла дверцы печи не используйте грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки.

- Они могут поцарапать поверхность, что может привести к образованию трещин на стекле.

24 Данная микроволновая печь не должна использоваться в предприятиях общественного питания.

- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.

25 Микроволновой печью следует пользоваться с открытой декоративной дверцей.

- При закрытой в процессе приготовления дверце ухудшается воздушный обмен, что может привести к возгоранию или повреждению печи или ее корпуса.

26 Подключение печи следует выполнять с помощью подключения вилки к доступной сетевой розетке или установкой сетевого выключателя, установленного в соответствии с правилами выполнения электропроводки.

- Использование ненадлежащей вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

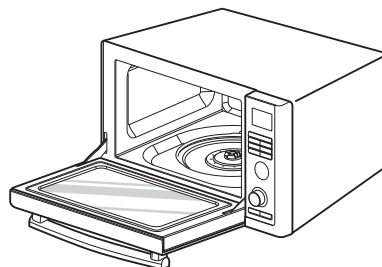
27 Микроволновую печь следует размещать отдельно от других приборов.**28 Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями или недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под наблюдением или не прошли инструктаж по использованию данного устройства у лица, ответственного за их безопасность.****29 Следует проследить за тем, чтобы дети не играли с данным устройством.**

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.

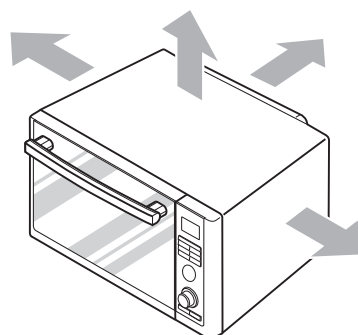
1 Распакуйте печь и уложите ее на ровную поверхность.



2 Разместите печь на уровне не менее 85 см, оставив пространство не менее 20 см сверху и не менее 10 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.



ОСТОРОЖНО

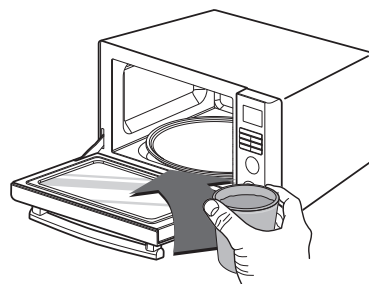
- ДАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

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 поднос.

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 стр. 10.



6 Нажмите кнопку **Стоп / Сброс**, затем нажмите один раз кнопку **Старт / Быстрый старт** для установки времени приготовления 30 секунд.



7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд. Когда показания установятся на 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.

Использование принадлежностей в каждом режиме

	Микроволновый режим	Гриль	Конвекция	Гриль комби	Conv комби
 Пароварка	○	—	—	—	—
 Высокая решетка	—	○	○	○	○
 Низкая решетка	—	○	○	○	○
 Стеклоянный поднос	○	○	○	○	○
 Поддон	○	○	○	○	○

Внимание : Используйте принадлежности в соответствии с рецептами приготовления!

○ Допустимо
— Недопустимо

Посуда для безопасного использования с микроволновой печью

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

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

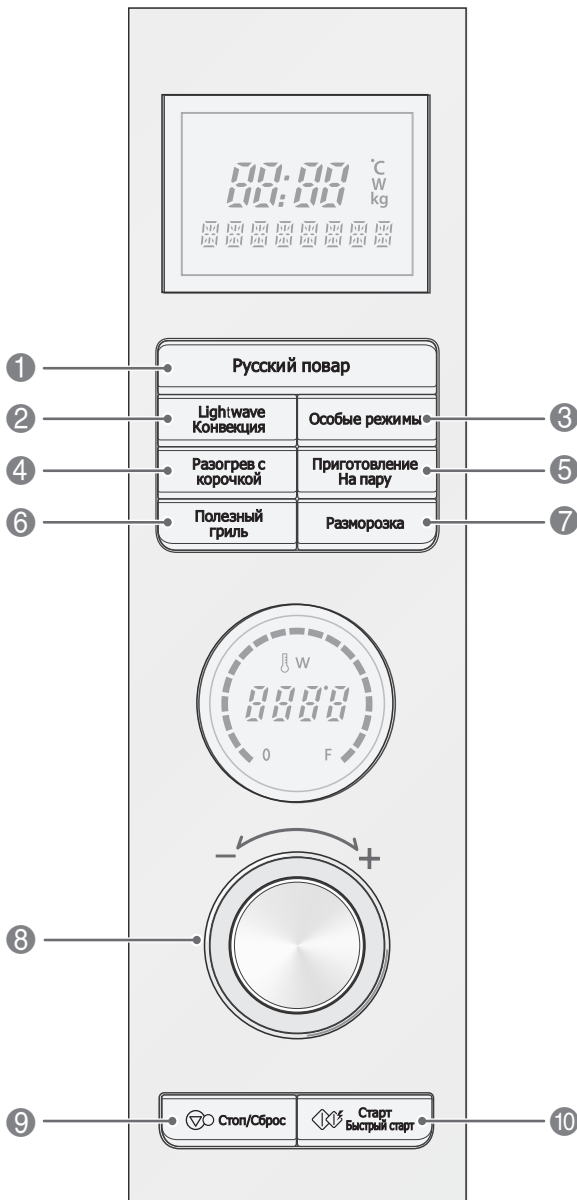
Посуда из этих материалов обычно хорошо подходит для использования в микроволновой печи, но для уверенности их следует проверить.



ОСТОРОЖНО

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

Панель управления



Орган управления

- 1 Русский повар**
 Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
 См. стр. 17 "Русский повар"
- 2 Lightwave Конвекция**
 См. стр. 20 "Lightwave Конвекция"
- 3 Особые режимы**
 См. стр. 22 "Особые режимы"
- 4 Разогрев с корочкой**
 См. стр. 24 "Разогрев с корочкой"
- 5 Приготовление На пару**
 См. стр. 25 "Приготовление На пару"
- 6 Полезный гриль**
 См. стр. 27 "Полезный гриль"
- 7 Разморозка**
 См. стр. 29 "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.

Установка часов

Показания времени можно задать в 12 или 24 формате. Ниже приведен пример установки времени 14:35 с использованием 24 формата.

- 1 Включите микроволновую печь в первый раз. На дисплее отобразятся символы **"24Н"**. Для подтверждения формата 24 нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.

(Если вы хотите изменить формат после установки часов, вам придется отключить печь от сети и подключить снова.)



- 2 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения цифр "14:00".

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения цифр "14:35".

Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.

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.

Блокнровка

Ниже приведен пример установки режима защиты от детей

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП / СБРОС** до отображения на дисплее сообщения **"БЛОКНРОВКА"** и символа "🔒" и подачи звукового сигнала.

Режим **БЛОКНРОВКА** установлен.

При нажатии любой кнопки на дисплее отображается сообщение **"БЛОКНРОВКА"** и символ "🔒".



- 3 Для отмены режима **БЛОКНРОВКА** нажмите и удерживайте кнопку **СТОП / СБРОС** до исчезновения сообщения **"БЛОКНРОВКА"**.

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

Ниже приведен пример установки 2-минутного приготовления на высокой мощности (900 Вт).

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ** четыре раза для установки 2-минутного приготовления с высокой мощностью (900 Вт). Микроволновая печь включится до четвертого нажатия кнопки.



- 3 В режиме приготовления **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ** время приготовления можно задать до 99 минут 59 секунд поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



! ПРИМЕЧАНИЕ

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Приготовление с использованием микроволновой энергии

Ниже приведен пример приготовления блюда на мощности 720 Вт в течение 5 минут.

1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



2 Поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите **МИКРОВОЛНОВЫЙ РЕЖИМ**.
Отображается следующий значок: “≅”.

Для подтверждения выбранного режима нажмите кнопку **СТАРТ \ БЫСТРЫЙ СТАР**.



3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “720 Вт”.

Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку **СТАРТ \ БЫСТРЫЙ СТАР**.



4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения цифр “5:00”.

Нажмите кнопку **СТАРТ \ БЫСТРЫЙ СТАР**.



! ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная микроволновая печь позволяет устанавливать пять уровней мощности. Режим высокой мощности устанавливается автоматически, а ручкой **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выбирается другой уровень мощности.
- Продукт для приготовления следует поместить в посуду, пригодную для использования с микроволновой печью.
- Please do not use the following accessories.



Высокая решетка



Низкая решетка

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	ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ
ВЫСОКИЙ	900 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды • Говяжий фарш • Куски домашней птицы, рыба, овощи • Приготовление нежных кусков мяса 	Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Разогревание • Поджаривание мяса и домашней птицы • Приготовление грибов и моллюсков • Приготовление блюд с сыром и яйцами 	
СРЕДНИЙ	540 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка кексов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление крема • Приготовление рисовых блюд, супов 	
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Оттаивание • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление менее нежных кусков мяса 	
НИЗКИЙ	180 Вт	<ul style="list-style-type: none"> • Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Завешивание дрожжевого теста 	

Приготовление на гриле

Ниже приведен пример приготовления блюда на гриле в течение 12 минут.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите **ГРИЛЬ**.

Отображается следующий значок: "☰☰☰".

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения цифр "12:00".



- 4 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



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.



- Не используйте следующую принадлежность.



Приготовление в режиме Гриль комби

Ниже приведен пример задания мощности микроволнового излучения 360 Вт и времени приготовления на гриле в течение 25 минут.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите **Гриль комби**.

Отображаются следующие значки: "☰☰☰" "☰☰☰".

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов "360 Вт".

Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения цифр "25:00".



- 5 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



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

- Не используйте следующую принадлежность.



Пароварка

Предварительный прогрев

Ниже приведен пример предварительного прогрева печи до температуры 200° С.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите **Conv**.

Отображается следующий значок: “”.

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “200° С”.

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.

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 сбрасывания. Для ее использования печь следует охладить, так как сбрасывание 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 конвекции

Ниже приведен пример приготовления блюда при температуре 230° С в течение 50 минут.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите **Conv**.

Отображается следующий значок: “”.

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “230° С”.

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения цифр “50:00”.



- 5 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



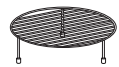
! ОСТОРОЖНО

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° С, время приготовления устанавливается поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

Для приготовления используйте следующую принадлежность.



**Низкая
решетка**

Приготовление в режиме Conv комби

Ниже приведен пример задания мощности микроволнового излучения 270 Вт и температуры конвекции 200° С со временем приготовления в течение 25 минут.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** выберите **Conv комби**.

Отображаются следующие значки: “≡”, “⊗”.

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “270 W”.

Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “200° С”.

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 5 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения цифр “25:00”.



- 6 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



! 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

- Не используйте следующую принадлежность.



Пароварка

Увеличение или уменьшение времени приготовления

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

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



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



- 3 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**. Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. 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

Ниже приведен пример приготовления 0,6 кг лосось на гриле.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Нажмите кнопку **РУССКИЙ ПОВАР**
Отображается следующий значок: **“auto”**.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения сообщения **“4 ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ”**.
Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов **“0,6 кг”**.

Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.

В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



! 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	Рецепт приготовления
1. ГРЕЧНЕВАЯ КАША - Температура продукта : комнатная - Посуда : пригодная для использования в микроволновой печи	Ингредиенты 300 г гречневой крупы \ 600 мл воды \ 1 чайная ложка соли 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 - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира	Подберите свиные отбивные весом 200 г и толщиной 1,5~2,0 см каждый. 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.

Рецепты от Русский повар

Продукт	Рецепт приготовления																																
3. РИС / МАКАРОНЫ - Вес : 0,1~0,3 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Емкость, пригодная для использования в микроволновой печи (глубокая стеклянная кастрюля)	Ингредиенты для приготовления риса <table border="1"> <tr> <td>Рис</td> <td>100 г</td> <td>200 г</td> <td>300 г</td> </tr> <tr> <td>Сливочное масло, растопленное</td> <td>30 г</td> <td>40 г</td> <td>50 г</td> </tr> <tr> <td>Репчатый лук, тертый</td> <td>50 г</td> <td>75 г</td> <td>100 г</td> </tr> <tr> <td>Куриный бульон или вода</td> <td>250 мл</td> <td>500 мл</td> <td>750 мл</td> </tr> <tr> <td>Пряности и соль</td> <td colspan="3">По вкусу</td> </tr> </table> <p>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 закрытом состоянии на 5~10 минут.</p> Ингредиенты для приготовления спагетти <table border="1"> <tr> <td>Макароны</td> <td>100 г</td> <td>200 г</td> <td>300 г</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>400 мл</td> <td>800 мл</td> <td>1200 мл</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td colspan="3">По вкусу</td> </tr> </table> <p>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.</p>	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			Макароны	100 г	200 г	300 г	Вода	400 мл	800 мл	1200 мл	Соль	По вкусу		
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																																
Макароны	100 г	200 г	300 г																														
Вода	400 мл	800 мл	1200 мл																														
Соль	По вкусу																																
4. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Поддон на высокой решетке	Ингредиенты 750 г лосося \ 2 столовых ложки пряных трав 1 ст. л лимонного сока \ соли \ базилика																																
5. КУРИНЫЕ ГРУДКИ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Поддон на высокой решетке	Ингредиенты Куриные грудки \ 2 столовых ложки сливочного масла Начинка 2Крошенный зеленый лук \ 3/4 чашки пропаренного риса 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 серебристого миндаля или кедровых орехов																																

СЗарправьте 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.

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 охладиться.

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.

Рецепты от Русский повар

Продукт	Рецепт приготовления
<p>6. ПИРОГ С ЛОСОСЕМ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Поддон на низкой решетке 	<p>Ингредиенты</p> <p>4 яйца \ 50 г длиннозерного риса \ 300 г копченого лосося 15 г крошенного свежего укропа \ 45 мл сметаны \ 1 кусок раскатанного сдобного теста 1 яичный желток \ 5 мл воды \ 15 мл планировочных сухарей</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 гавлаксы 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.
<p>7. ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температура продукта : комнатная - Посуда : Поддон на низкой решетке 	<p>Ингредиенты соуса для мясных блюд</p> <p>250 г сдобного теста \ 30 г чернослива \ 30 г урюка \ 30 г изюма \ 30 г фундука 3 столовых ложки меда \ 3 столовых ложки растопленного сливочного масла</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
<p>8. ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температура продукта : комнатная - Посуда : Поддон на низкой решетке 	<p>Ингредиенты</p> <p>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</p> <ol style="list-style-type: none"> 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

Ниже приведен пример приготовления 0,3 кг кусочков и курочки.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Нажмите кнопку **LIGHTWAVE КОНВЕКЦИЯ**.
Отображается следующий значок: “”.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения сообщения “2 КУСОЧКИ КУРОЧКИ”.
Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “0,3 кг”.

Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.

В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



! 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	Рецепт приготовления
<p>1. ЗАПЕЧЕННАЯ КУРОЧКА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вес : 0,8~1,8 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира 	<p>Смажьте всего цыпленка растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.</p> <p>Уложите цыпленка грудкой вниз на низкую решетку на поддоне.</p> <p>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала спустите соки и сразу же переверните продукт. Нажмите кнопку пуска для продолжения приготовления.</p> <p>После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут.</p>
<p>2. КУСОЧКИ КУРОЧКИ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира 	<p>Смажьте кусочки цыпленка растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.</p> <p>Поместите продукты на поддон на высокой решетке.</p> <p>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.</p> <p>После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.</p>
<p>3. ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вес : 0,5~2,0 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Низкая решетка на поддоне для сбора жира 	<p>Смажьте кусочки свинины растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.</p> <p>Уложите продукты на низкую решетку на поддоне.</p> <p>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.</p> <p>После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут.</p>

Рецепты для режима Lightwave Конвекция

Продукт	Рецепт приготовления
<p>4. СВЕЖАЯ ПИЦЦА</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температура продукта : комнатная - Посуда : Поддон на низкой решетке 	<p>Ингредиенты</p> <p>Тесто :</p> <p>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</p> <p>Начинка :</p> <p>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</p> <p>Вмешайте 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.</p>
<p>5. ПЕЧЕНЬЕ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температура продукта : комнатная - Посуда : Высокая решетка + низкая решетка 	<p>Ингредиенты</p> <p>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</p> <p>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.</p>
<p>6. ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вес : 0,2~1,0 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Низкая решетка 	<p>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.</p>
<p>7. КЕКСЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Температура продукта : комнатная - Посуда : Бумажные формы для выпечки кекса на поддоне на низкой решетке. 	<p>Ингредиенты</p> <p>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)</p> <p>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..</p>

Особые режимы

Ниже приведен пример сохранить теплым 80° С в течение 30 минут.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Нажмите кнопку **ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ**.
Отображается следующий значок: “”.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения сообщения “2 СОХРАНИТЬ ТЕПЛЫМ”.
Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “80° С”.
Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.
Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения цифр “30:00”.



- 5 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



! ПРИМЕЧАНИЕ

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

Установка Особые режимы

Режим	Рецепт приготовления												
1. ТОМЛЕНИЕ - Диапазон : 110° С (высокая) / 90° С (низкая) - Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо с крышкой на поворотном столе	<p>В данном режиме поддерживается относительно низкая температура по сравнению с другими способами приготовления (например, выпечка, кипячение ил жарение) в течение нескольких часов, позволяя готовить без присмотра тушеное мясо, рыбу и другие блюда.</p> <p>90° С (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.</p> <p>110° С (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.</p> <p>Приготовление на медленном огне</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Обычное время приготовления</th> <th>Приготовление на медленном огне (без подогрева)</th> <th>Приготовление на медленном огне (с подогревом)</th> </tr> <tr> <th></th> <th>90° С (низкая)</th> <th>110° С (высокая)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35~60 мин.</td> <td>6~10 часов</td> <td>3~4 часов</td> </tr> <tr> <td>1~3 часа</td> <td>8~10 часов</td> <td>4~6 часов</td> </tr> </tbody> </table>	Обычное время приготовления	Приготовление на медленном огне (без подогрева)	Приготовление на медленном огне (с подогревом)		90° С (низкая)	110° С (высокая)	35~60 мин.	6~10 часов	3~4 часов	1~3 часа	8~10 часов	4~6 часов
Обычное время приготовления	Приготовление на медленном огне (без подогрева)	Приготовление на медленном огне (с подогревом)											
	90° С (низкая)	110° С (высокая)											
35~60 мин.	6~10 часов	3~4 часов											
1~3 часа	8~10 часов	4~6 часов											
2. СОХРАНИТЬ ТЕПЛЫМ - Диапазон : 60° С~80° С - Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо с крышкой на поворотном столе	<p>Для поддержания заданной температуры используются верхние и нижние нагревательные элементы. Данный режим можно использовать для поддержания температуры блюда до подачи его на стол.</p>												

Установка Особые режимы

Режим	Рецепт приготовления																																													
3. СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ / ГРИБЫ - Диапазон : 40° С ~ 90° С - Посуда : Поддон на низкой решетке	<p>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.</p> <p>Рецепты высушивания</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Продукт</th> <th>Подготовка</th> <th>Температура</th> <th>Время</th> <th>Использование</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Бананы</td> <td>Куски толщиной 5~6 мм</td> <td>60° С</td> <td>5~8 часов</td> <td>Закуски, продукты детского питания, мюсли, печенье, банановый хлебец</td> </tr> <tr> <td>Инжир</td> <td>Удалить плодоножки и разрезать пополам</td> <td>60° С</td> <td>8~10 часов</td> <td>Начинка, выпечка, пудинги, хлебцы и печенье</td> </tr> <tr> <td>Киви</td> <td>Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм</td> <td>60° С</td> <td>5~8 часов</td> <td>Закуски</td> </tr> <tr> <td>Манго</td> <td>Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 6~10 мм</td> <td>60° С</td> <td>6~10 часов</td> <td>Закуски, воздушные хлопья, выпечка</td> </tr> <tr> <td>Ананас</td> <td>Снять кожуру, извлечь сердцевину, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм</td> <td>60° С</td> <td>6~10 часов</td> <td>Закуски, выпечка, мюсли</td> </tr> <tr> <td>Помидоры</td> <td>Промыть и нарезать кружками толщиной 6 мм Не мыть</td> <td>60° С</td> <td>6~10 часов</td> <td>Супы, тушенные блюда, пасты и соусы</td> </tr> <tr> <td>Грибы</td> <td>Очистить мягкой щеткой или тряпкой. Не мыть</td> <td>50° С</td> <td>4~8 часов</td> <td>Регидраты для супов, мясных блюд, омлетов и жареных продуктов</td> </tr> <tr> <td>Вяленое мясо</td> <td>Маринованные куски мяса (толщиной 5~6 мм), купленные в магазине или приготовленные по собственному рецепту, выдержите в холодильнике в течение 6~8 часов.</td> <td>70° С</td> <td>6~10 часов</td> <td>Закуска</td> </tr> </tbody> </table>	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
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	<p>Приготовление йогурта</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Заквашивание дрожжевого теста</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Используйте данный режим для нагревания посуды до нужной температуры.</p>																																													

Разогрев с корочкой

Ниже приведен пример приготовления 0,5 кг лазаньи.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Нажмите кнопку **РАЗОГРЕВ С КОРОЧКОЙ**.
Отображается следующий значок: "auto".



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
до отображения символов "2 ЛАЗАНЬЯ".

Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
до отображения символов "0,5 кг".

Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.

В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



! 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	Рецепт приготовления
1. ЖАРЕНОЕ МЯСО - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Поддон на низкой решетке	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	Нарезьте 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	Уложите замороженный хлеб (50~100 г / кусок) на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.
4. ПИРОГ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Поддон на низкой решетке	Нарезьте оставшийся пирог на куски (200~250 г / кусок). Поместите на поддон на низкой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

Приготовление На пару

Ниже приведен пример приготовления 0,6 кг картофеля.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Нажмите кнопку **ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ**
Отображается следующий значок : **" auto "**.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов **"3 КАРТОФЕЛЬ"**.
Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов **"0,6 кг"**.



- 5 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.

В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



ОСТОРОЖНО

1. При извлечении ПАРОВАРКИ из печи всегда пользуйтесь прихваткой. Она сильно нагревается.
2. После приготовления блюда не устанавливайте ПАРОВАРКУ на стеклянную поверхность или поверхность, которая может расплавиться. Всегда пользуйтесь подставкой или подносом.
3. Перед использованием пароварки наливайте в нее не менее 300 мл воды. Если в пароварку залито менее 300 мл воды, процесс приготовления может быть не доведен до конца, а также возможно возгорание или повреждение продукта.
4. Соблюдайте осторожность при перемещении пароварки, заполненной водой.
5. При использовании пароварки емкость для воды и крышка должны быть правильно установлены. При их неправильной установке яйца или каштаны могут лопнуть.
6. Не пользуйтесь ПАРОВАРКОЙ от другой модели микроволновой печи. Это может испортить продукт.



Пароварка

Рецепты приготовления на пару

Продукт	Рецепт приготовления
1. КАПУСТА / БРОККОЛИ - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите и нарежьте брокколи / цветную капусту дольками. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленную брокколи / цветную капусту в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
2. МОРКОВЬ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите и нарежьте брокколи / цветную капусту дольками. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленную брокколи / цветную капусту в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.

Рецепты приготовления на пару

Продукт	Рецепт приготовления
3. КАРТОФЕЛЬ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода: 300 мл	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите и разрежьте картофелины пополам. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленный картофель в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
4. ГОРОШЕК / ФАСОЛЬ - Вес : 0,1~0,3 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите зеленый горошек. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленный зеленый горошек в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
5. СВЁКЛА - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : комнатная - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите редис и разрежьте на одинаковые кусочки весом 15~25 г. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленный редис в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
6. ЯЙЦА - Вес : 2~9 яиц - Температура продукта: охлажденный - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	<ol style="list-style-type: none"> 1. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 2. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 3. Уложите подготовленные яйца в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 4. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
7. КУРИНЫЕ ГРУДКИ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите куриные грудки 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленные куриные грудки в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.
8. РЫБА - Вес : 0,2~0,6 кг - Температура продукта : охлажденный - Посуда : Крышка пароварки / Емкость для приготовления / емкость для воды - Вода : 300 мл	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите рыбу. 2. Налейте 300 мл водопроводной воды в емкость пароварки для воды. 3. Установите на емкость для воды емкость для приготовления. 4. Уложите подготовленную рыбу в емкость для приготовления. Закройте крышкой. 5. Поместите емкость для воды в центр стеклянного подноса. После приготовления оставьте продукт на 3~5 минут в печи.

Полезный гриль

В следующем примере показано, как поджарить 0,5 кг кусочков куриного филе.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Нажмите кнопку **ПОЛЕЗНЫЙ ГРИЛЬ**
Отображается следующий значок : “ auto ”.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “3 КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ”.
Для подтверждения нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “0,5 кг”.



- 5 Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.



⚠ 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.

Руководство по Полезный гриль

Продукт	Рецепт приготовления
3. КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойка	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 стойка. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.
4. РЫБНОЕ ФИЛЕ - Вес : 0,2~0,8 кг - Температура продукта : охлажденная - Посуда : Поддон на высокой стойка	Ингредиенты Рыбное филе, 150~200 г на порцию 1 чашка муки \ два яйца, слегка взбить 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 стойка	Ингредиенты 500 г постной молотой баранины или говядины 500 г мелкого картофеля, прожаренного и растертого 3 яйца, слегка взбить \ 2 луковицы, нашинковать 2 две столовые ложки нашинкованной петрушки 1 чашка панировочных сухарей \ соль и перец по вкусу 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 стойка	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 стойка	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 стойка	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 блюде, пригодном к использованию в микроволновой печи, на стеклянный поднос в печи и закройте дверцу печи.

Ниже приведен пример размораживания 0,8 кг замороженной домашней птицы.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП / СБРОС**.



- 2 Нажмите кнопку **РАЗМОРОЗКА**.

Отображается следующий значок: “**δ”.



- 3 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “2 ПТИЦА”.

Для подтверждения нажмите кнопку

СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ.



- 4 Поверните ручку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до отображения символов “0,8 кг” для указания веса замороженного продукта.

Нажмите кнопку **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ**.



- 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 **СТАРТ / БЫСТРЫЙ СТАРТ** 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 о 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 грудинка (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.

СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Следите за приготовлением продуктов

Рецепты, представленные в этой инструкции, составлены очень тщательно, однако успех в приготовлении блюд зависит от вашей внимательности в процессе приготовления. Всегда следите за процессом приготовления блюда.

В микроволновой печи установлена лампочка, автоматически включающаяся в момент начала работы печи, что позволяет вам следить за процессом приготовления в ней блюда. Указания по перемещению, перемешиванию продукта и т.п., приведенные в рецептах, следует принимать как минимальные рекомендации. Если вам кажется, что приготовление блюда происходит неравномерно, просто выполните необходимые настройки, чтобы устранить возникшую проблему.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи в микроволновой печи

Существует множество факторов, определяющих время приготовления блюда. Температура ингредиентов, указанных в рецепте, оказывает большое влияние на время приготовления блюда. Например, выпечка торта из замороженного сливочного масла, молока и яиц занимает значительно больше времени, чем при использовании ингредиентов с комнатной температурой. Во всех рецептах, приведенных в данном руководстве, указан временной диапазон приготовления продукта. На практике вы убедитесь, что нижний предел временного диапазона оказывается недостаточным для окончательного приготовления продукта, и иногда в соответствии со своими вкусами вы можете даже превысить верхний предел указанного диапазона. Основная идея данного описания заключается в том, что при указании времени приготовления в рецепте лучше придерживаться консервативных позиций, чем передержать продукты в печи, в результате чего блюдо будет испорчено. В некоторых рецептах, в частности по приготовлению хлебцов, тортов и заварного крема, рекомендуется вынимать продукт из печи немного раньше, не доводя до полного его приготовления. И это не делается зря. Ведь если продукту дать отстояться, обычно накрыв чем-нибудь, процесс его приготовления продолжается, поскольку тепло из наружных его слоев постепенно проходит внутрь. Если продукт оставить в печи на все указанное время, наружные слои будут передержаны и могут даже подгореть. Со временем вы научитесь самостоятельно определять необходимое время приготовления и выдержки различных блюд.

Плотность используемых продуктов

Легкие и пористые блюда, такие как торты и хлебцы, готовятся быстрее по сравнению с тяжелыми, плотными блюдами, такими как жаркое и запеченные блюда. При приготовлении в микроволновой печи пористых блюд необходимо следить за тем, чтобы наружные слои их не стали сухими и хрупкими.

Высота готовящегося продукта

Верхняя часть высоких блюд, в частности жаркого, готовится быстрее, чем нижняя. Поэтому во время приготовления важно время от времени переворачивать продукт.

Содержание влаги в готовящемся продукте

Поскольку тепло, выделяемое микроволнами, приводит к испарению влаги, относительно сухие блюда, такие как жаркое и некоторые овощи, необходимо перед приготовлением побрызгать водой или покрыть для удержания в них влаги.

Кости и сало в продукте

Кости проводят тепло, а сало готовится намного быстрее, чем мясо. Необходимо быть внимательным при приготовлении кусков мяса, содержащих кости и сало, чтобы добиться равномерного их приготовления и не передержать.

Объем продуктов

Объем микроволновой энергии в печи остается неизменным независимо от объема готовящегося продукта. Поэтому, чем больше продуктов вы поместите в печь, тем больше времени потребуется на их приготовление. При уменьшении вдвое объема готовящихся продуктов, указанного в рецепте, необходимо как минимум на одну треть уменьшить время приготовления.

Форма готовящегося блюда

Микроволны проникают внутрь продуктов на глубину всего лишь 2 см, и обработка внутренней части продукта происходит за счет проникновения внутрь тепла, образующегося с наружной его стороны. За счет воздействия энергии микроволн происходит обработка лишь наружной части блюда, приготовление остальной части происходит за счет проникновения тепла. Самой неудобной формой продукта для приготовления в микроволновой печи является толстый квадрат. Его углы обгорают значительно раньше, чем прогреется его центральная часть. Продукты в виде тонких кругов или колец являются самыми оптимальными для приготовления в микроволновой печи.

Покрытие

При покрытии продукта удерживается тепло и пар, что ускоряет приготовление блюда. Во избежание разбрызгивания используйте крышку или пленку для пищевых продуктов, пригодную для использования в микроволновой печи, с отогнутым уголком.

СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Подрумянивание при поджаривании

Мясо и домашняя птица при приготовлении в течение 15 минут или больше, слегка подрумяниваются с собственным жире. Для придания аппетитного вида продукты, приготавливаемые в течение более короткого времени, можно смазывать специальным соусом для подрумянивания, например, вустерширским соусом, соевым соусом или соусом для барбекю. Так как для подрумянивания используется сравнительно небольшое количество соуса, оригинальный аромат блюда не изменяется.

Использование жиростойкой бумаги

Такая бумага обеспечивает более свободное покрытие по сравнению с крышкой или пленкой для пищевых продуктов, что может слегка подсушить продукт. Так как покрытие продукта при этом не такое плотное, как при использовании крышки или пленки для пищевых продуктов, продукт слегка подсыхает.

Размещение продуктов для приготовления

Отдельные продукты, такие как печеный картофель, небольшие кексы и закуски прогреваются более равномерно, если их разместить в печи на равном расстоянии, предпочтительно по кругу. Не устанавливайте продукты друг на друга.

Перемешивание

Перемешивание является одной из самых важных операций при приготовлении в микроволновой печи. При традиционном приготовлении продукты перемешиваются для их смешения. Однако, при приготовлении в микроволновой печи продукты перемешиваются для распространения и перераспределения тепла. Перемешивайте продукт по направлению от края к центру, так как сначала нагревается внешняя сторона продукта.

Переворачивание

Большие высокие продукты, такие как жаркое и целиковые цыплята, следует переворачивать, чтобы верхняя и нижняя стороны готовились равномерно. Рекомендуется также переворачивать рубленые куски курятины и отбивные котлеты.

Размещение толстых порций

Так как микроволновая энергия воздействует на внешнюю часть продукта, имеет смысл размещать более толстые порции мяса, домашней птицы и рыбы ближе к наружной стороне емкости для приготовления. Таким образом более толстые порции получат большее количество микроволновой энергии, а продукт приготовится более равномерно.

Экранирование

Для предотвращения передержки продуктов квадратной или прямоугольной формы по углам или краям продуктов можно поместить полосы алюминиевой фольги (которые блокируют микроволны). Не используйте слишком много фольги и убедитесь, что используемая фольга безопасна для использования с данной посудой, иначе в печи может образоваться электрическая дуга.

Приподнимание

Толстые или плотные куски продукта можно приподнимать, чтобы микроволны могли проникать в продукт снизу и по центру.

Прокалывание

Продукты, заключенные в скорлупу, кожуру, пленку, могут при приготовлении лопнуть, если их перед этим не проколоть. К таким продуктам относятся желток и белок яиц, моллюски и устрицы, целиковые овощи и фрукты.

Снятие пробы

Так как продукт готовится в микроволновой печи очень быстро, следует чаще снимать с блюда пробу. Некоторые продукты оставляют в микроволновой печи до полной готовности, но большинство продуктов, включая мясо и домашнюю птицу, извлекают из печи слегка недодержанными и их готовность достигается после определенной выдержки. Во время такой выдержки внутренняя температура продукта может возрасти на 3°~8° С.

Время выдержки

После извлечения из печи блюда часто оставляют на 3 ~ 10 минут. Обычно во время такого отстаивания продукт закрывают для сохранения тепла, если только не требуется его высушивание (например, некоторые торты и бисквиты). Такая выдержка позволяет завершить процесс приготовления, а также сохранить и раскрыть вкусовые качества блюда.

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1 Очистка внутренней части печи

Брызги от продуктов или пролитая жидкость попадают на стенки печи и между уплотнением и дверцей. В таких случаях рекомендуется сразу же протереть такие места влажной тряпкой. Крошки и загрязнения поглощают микроволновую энергию и увеличивают время приготовления. Для удаления крошек, попавших между дверцей и рамой используйте влажную тряпку. Для обеспечения хорошей герметизации эту зону следует содержать в чистоте. Масляные брызги удалите намыленной тряпкой, затем промойте и просушите. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными очистителями. Металлический поднос можно промыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Очистка внешней поверхности печи

Внешнюю поверхность микроволновой печи очистите мыльной водой, затем чистой водой и высушите с помощью мягкой тряпки или бумажного полотенца. Во избежание повреждения рабочих деталей внутри печи не следует допускать попадания воды в вентиляционные отверстия. Для очистки панели управления откройте дверцу во избежание случайного пуска печи, и протрите влажной, а затем сухой тряпкой. После очистки нажмите кнопку СТОП / СБРОС.

- 3 Если внутри или снаружи дверцы печи конденсируется влага, протрите эти поверхности мягкой тряпкой. Это может произойти при работе микроволновой печи в условиях повышенной влажности и никоим образом не является признаком неисправности печи.
- 4 Дверца и ее уплотнение должны содержаться в чистоте. Пользуйтесь теплой мыльной водой, затем сполосните чистой водой и протрите досуха. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НАПРИМЕР, ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫЕ ПРЕДМЕТЫ. Металлические детали следует чаще протирать влажной тряпкой.
- 5 Не используйте парочистители.
- 6 При очистке панели управления влажной тряпкой или разбрызгивании воды на стекло панели управления отключите микроволновую печь от сетевой розетки. В противном случае, при касании кнопки Быстрого запуска устройство может включиться.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

ЧАСТЫЕ ВОПРОСЫ	Ответ
Почему не горит лампа в микроволновой печи?	Лампа в микроволновой печи может не гореть по разным причинам. Возможно, перегорела лампа или неисправна цепь ее питания.
Проходят ли микроволны через смотровое окно в дверце?	Нет. Данный экран пропускает световые лучи, но не пропускает микроволны.
Почему подается звуковой сигнал при касании кнопки на панели управления?	Звуковой сигнал свидетельствует, что параметр выбран правильно.
Не нарушается ли микроволновая функция при работе печи без продуктов?	Да. Никогда не используйте микроволновую печь без продуктов.
Почему яйца иногда лопаются?	При запекании, жарении или варке яиц без скорлупы желток может лопнуть из-за скопления пара внутри оболочки желтка. Чтобы этого не произошло, просто проткните желток перед приготовлением. Никогда не готовьте яйца в скорлупе в микроволновом режиме.
Когда заканчивается рекомендованное время выдержки продукта после приготовления?	После завершения приготовления в микроволновом режиме продукт во время выдержки доходит до готовности. Такая выдержка обеспечивает равномерность приготовления продукта. Время выдержки зависит от плотности продукта.
Почему приготовление в микроволновой печи не происходит так быстро, как указано в рецептах?	Убедитесь, что вы точно следовали указаниям по использованию данного рецепта и определите возможную причину подобных отклонений по времени приготовления. Указанные время приготовления и температурный режим приведены в качестве рекомендации и призваны не допустить передержку продукта, основную проблему при использовании данной микроволновой печи. Различия в размере, форме, массе и размерах продукта могут потребовать больше времени на приготовление. При определении условий приготовления продукта пользуйтесь собственными суждениями, а также данными рекомендациями, точно так же, как при использовании обычной поваренной книги.

СООТВЕТСТВИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ СТАНДАРТУ EN 60705

Режим	Продукт	Мощность микроволновой энергии	Температура нагрева	Примечания
Размораживание в микроволновом режиме	Мясо	Автоматический режим	-	Поместите плоскую тарелку в центр стеклянного подноса. Используйте функцию "Разморозка+ Приготовление 1" и выберите соответствующий вес. После звукового сигнала переверните продукт и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.
Приготовление в микроволновом режиме	Заварной крем	360 Вт, 28~35 мин	-	Поместите блюдо из пирексного стекла в центр стеклянного подноса.
	Бисквитный торт	900 Вт, 4~5 мин	-	Поместите блюдо из пирексного стекла диаметром 22 см в центр стеклянного подноса.
	Мясной рулет	540 Вт, 13~25 мин	-	Поместите блюдо из пирексного стекла в центр стеклянного подноса.
Комбинированное приготовление в микроволновом режиме	Картофельная запеканка	360 Вт, 25~29 мин	200° С	Поместите блюдо из пирексного стекла диаметром 22 см на низкую решетку.
	Торт	-	170° С	Поместите блюдо из пирексного стекла диаметром 22 см на низкую решетку.
	Цыпленок	Автоматический режим	-	Уложите цыпленка грудкой вниз на низкую решетку на поддоне. Используйте функцию "Разморозка+ Приготовление 1" и выберите соответствующий вес. После звукового сигнала переверните продукт и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MJ3281BC		
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 перекрещенного 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.



001



003

	Телефон	Интернет
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 <small>с мобильного GSM</small>	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990