



РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

# ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ “КОНВЕКТИВНАЯ” МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя

MJ396 \*\*\*\*

(опционально, проверьте спецификацию модели)



MFL69641304

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

## Как работает микроволновая функция

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

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

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

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

## Совершенно безопасное устройство

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

# СОДЕРЖАНИЕ

## 3 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 3 Распаковка и установка
- 5 Панель управления
- 5 Иконки дисплея
- 6 Настройка часов
- 6 Быстрый старт
- 6 Регулировка
- 6 Экономия энергии

## 7 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 7 Приготовление по времени
- 7 Уровни мощности микроволновой печи
- 8 Приготовление в режиме гриль
- 8 Комбинированный режим приготовления
- 9 Конвекционный повторный нагрев
- 9 Конвекционное приготовление
- 10 Конвекционное комбинированное приготовление
- 10 Блокировка от детей
- 11 Инверторное приготовление
- 11 Руководства по меню инверторного приготовления
- 14 Приготовление жаркого и запекание
- 15 Руководства по меню приготовления жаркого и выпечки
- 16 Медленное приготовление
- 17 Руководства по меню медленного приготовления
- 18 Инвертерная разморозка
- 18 Инструкция по инвертерной разморозке

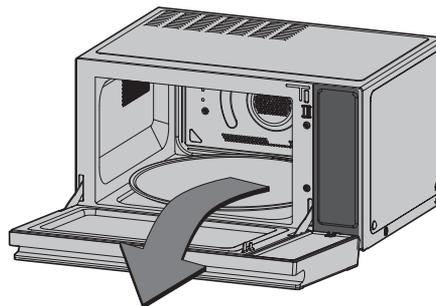
## 19 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

# 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.



### Методы использования аксессуаров в соответствии с режимом

	Микроволновое приготовление	Гриль	Конвекция	Гриль комби	Конвекция комби
Стеклянный поднос	○	○	○	○	○
Высокий статив	-	○	○	○	○
Низкий статив	-	○	○	○	○

Предупреждение: Все аксессуары в соответствии с инструкциями приготовления!

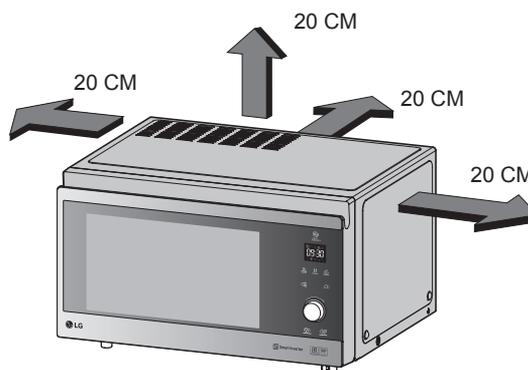
○ применяется  
- Не применяется

### ИМЕЧАНИЕ

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

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

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



### ПРИМЕЧАНИЕ

- ДАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

#### 4 ДО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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

- 4 Откройте дверь печи при помощи нажатия на дверцу. Разместите вращающееся кольцо внутри печи и поставьте стеклянный противень наверх.
- 5 Безопасный контейнер микроволновой печи с 300 мл. (1/2 пинты) воды. Разместите стеклянный противень и закройте дверцу.



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



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

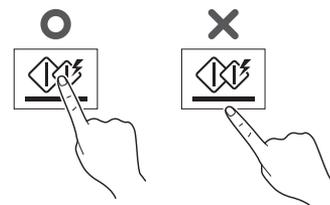


**ПОСЛЕ ЭТОГО МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

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

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

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



#### **!** ЕДУПРЕЖДЕНИЕ

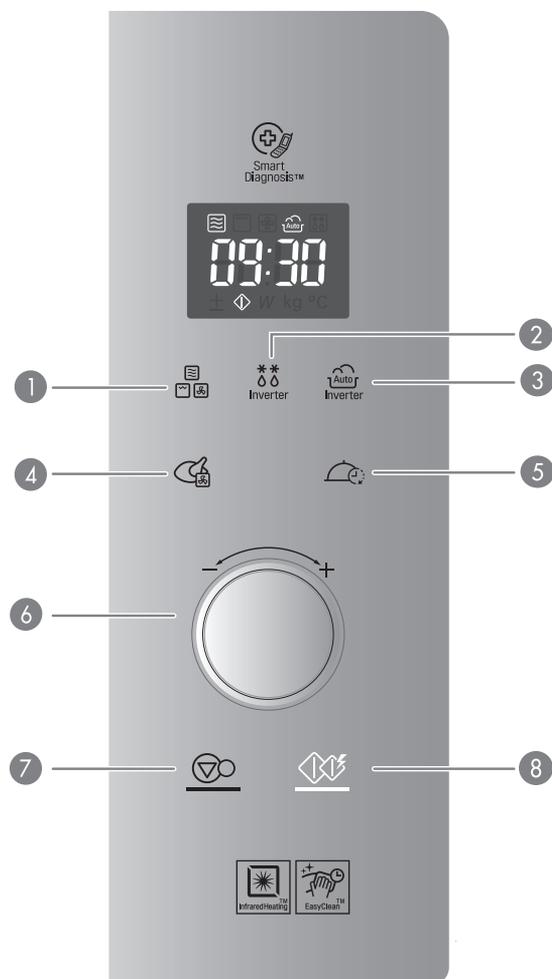
Не используйте резиновые перчатки или одноразовые перчатки.

При протирании панели управления влажным полотенцем, удалите влажность из сенсорной панели управления, когда завершите протирание.

- 10 Установленное время приготовления должно быть короче, чем для обычных микроволновых печей (700 Вт, 800 Вт) из-за относительно высокой выходной мощности устройства. Избыточный нагрев продукта может вызвать образование конденсата на двери.

- 11 Все рецепты в данной книге предоставлены с диапазоном времени приготовления. В общем, вы можете обнаружить, что еда остается в режиме приготовления при более коротком диапазоне времени, и иногда вы можете желать приготовить пищу выше максимального времени приготовления в соответствии с индивидуальными предпочтениями. Руководящим правилом данной инструкции является то, что лучше всего придерживаться установленного периода приготовления пищи, т.к. переваренная еда не содержит полезных свойств.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Часть	
1	<p><b>РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b></p> <p>Смотрите страницу 7 «Приготовление по времени» Смотрите страницу 8 «Приготовление в режиме гриль» Смотрите страницу 8 «Комбинированный режим приготовления» Смотрите страницу 9 «Конвекция» Смотрите страницу 10 «Конвекция комби»</p>
2	<p><b>ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА</b></p> <p>Смотрите страницу 18 «Инвертерная разморозка»</p>
3	<p><b>ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b></p> <p>Смотрите страницу 11 «Инвертерное приготовление»</p>
4	<p><b>ЖАРКОЕ И ЗАПЕКАНИЕ</b></p> <p>Смотрите страницу 14 «Жаркое и запекание»</p>
5	<p><b>ЖАРКОЕ И ЗАПЕКАНИЕ</b></p> <p>Смотрите страницу 16 «Медленное приготовление»</p>
6	<p><b>РЕГУЛЯТОР (БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройка времени приготовления, температуры и уровня мощности;.</li> <li>• При приготовлении в автоматическом и ручном режимах вы можете повысить или понизить время приготовления в любое время путем поворота колесика (за исключением режима размораживания)</li> </ul>
7	<p><b>СТОП/СБРОС</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключение и сброс всех параметров приготовления за исключением текущего времени.</li> </ul>
8	<p><b>СТАРТ/ВВОД</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.</li> <li>• Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска</li> </ul>

РУССКИЙ

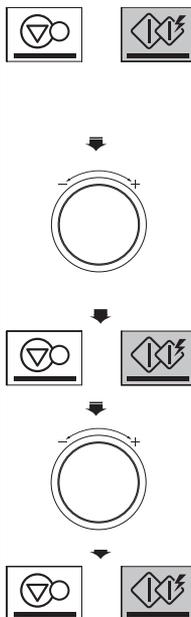
## ИКОНКИ ДИСПЛЕЯ

Иконка			
	Отображается при работе микроволновой печи		Отображается при работе режима инвертерного приготовления/паровой обработки
	Отображается во время работы режима гриль		Отображается при Авто размораживании
	Когда работает режим конвекции, отображается данная иконка на дисплее.		Отображается во время регулировки
	Когда вы можете настроить конв. Температуру, отображается данная иконка на дисплее.		Отображается при быстром старте
	Отображается во время работы комбинированного режима		Отображается при настройке мощности
	Когда работает Конвекция Комби, отображается данная иконка на дисплее.		Отображается при настройке веса

## НАСТРОЙКА ЧАСОВ

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

### Пример: Настройка 11:11

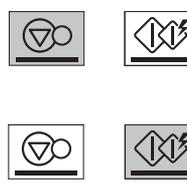
- 
1. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения 12 часового дисплея. (Если вы желаете настроить 24 часа для отображения на дисплее, то лишь поверните колесико на '24H' до осуществления следующих этапов).
  2. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется '11'.
  3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
  4.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

В данный момент часы будут настроены. Если вы не желаете использовать режим часов, то нажмите кнопку **СТОП/ОЧИСТИТЬ** после подключения вашей печи.

## БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Функция **БЫСТРОГО ЗАПУСКА** позволяет настраивать 30 секундный интервал времени приготовления на **ВЫСОКОЙ** мощности с нажатием **СТАРТ/ВВОД**.

### Пример: настройка 2 минут приготовления на высокой мощности

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

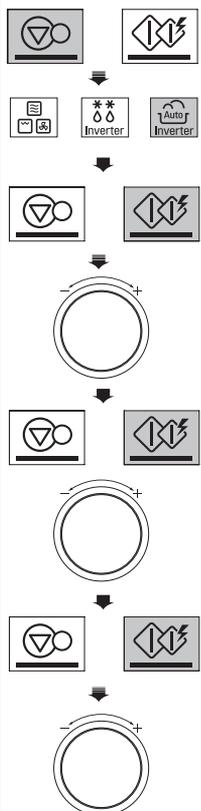
Нажмите кнопку **СТАРТ/ВВОД** 4 раза. Печь начнет работать до того, как вы закончите нажатие 4 раза.

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

## РЕГУЛИРОВКА

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

### Пример: Для настройки инверторного приготовления (например, 0,3 кг куриных нагетсов) времени приготовления более продолжительно или на сокращенное время:

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

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

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

## ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Сохранение энергии означает сбережение энергии при помощи отключения дисплея. Данная функция работает в режиме ожидания и дисплей отключен.

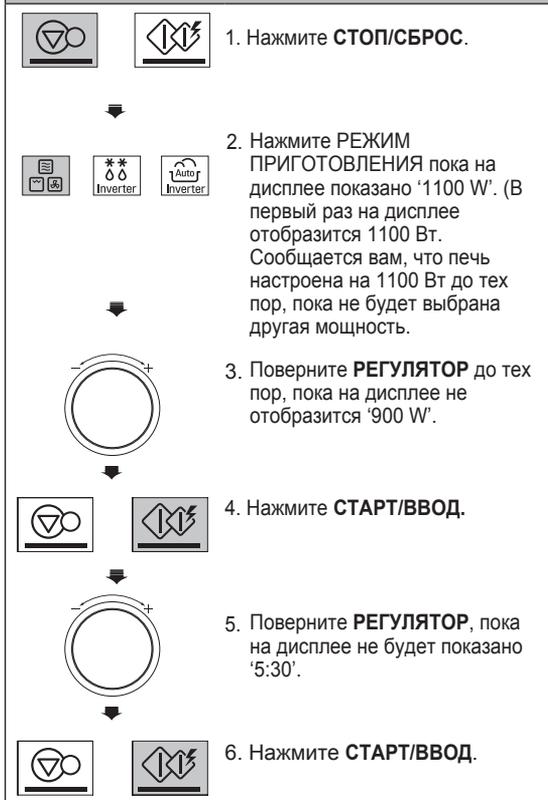
### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- Во время использования режима часов дисплей будет оставаться включенным.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ)

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

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



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

### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

## УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

- Прилагаемая таблица показывает настройки уровня мощности для вашей печи.

### УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

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

### ! NOTE

- Используйте следующие аксессуары.



**ВЫСОКОЕ ОТСУТСТВИЕ**



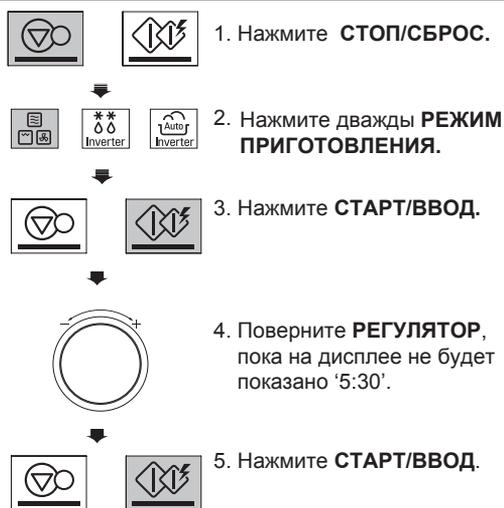
**НИЗКОЕ ОТСУТСТВИЕ**

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

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

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

**Пример: использование Гриль приготовления в течение 5 минут 30 секунд**



### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

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



**HIGH RACK**



**STEAMER**

## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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



### ! ПРИМЕЧАНИЕ

- В вашей печи есть комбинационная характеристика приготовления, которая позволяет вам приготавливать пищу с нагревом и микроволновыми волнами.
- Вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (GC-1: 220Вт, GC-2:330Вт, GC-3:440 Вт) в режиме комбинационного гриль приготовления.
- Для достижения лучшего результата используйте ниже следующие принадлежности.
- Не используйте ниже следующие принадлежности.



**ВЫСОКИЙ СТАТИВ**



**ПАРОВАРКА**

## КОНВЕКЦИОННЫЙ ПОВТОРНЫЙ НАГРЕВ

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

**Пример: предварительный нагрев печи до температуры 200 °C.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, пока на дисплее не отобразится '180 °C'.
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '200 °C'.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения температуры.
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Предварительный нагрев отобразится с '60 °C'. И будет показывать температуры.

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

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

## КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, пока на дисплее не отобразится '180 °C'.
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '200 °C'.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения температуры.
5. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '50:00'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время приготовления вы можете поворачивать **РЕГУЛЯТОР** для увеличения или уменьшения времени приготовления.

### ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### ! ПРИМЕЧАНИЕ

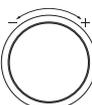
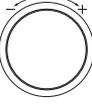
- Если вы не настроили температуру, то в вашей печи будет автоматически выбрано 180°C, температура может быть изменена при помощи вращения РЕГУЛЯТОРА.
- Если вам требуется более 200 градусов для вашего рецепта приготовления или упаковки, то добавьте 200 градусов по вашему предпочтению.
- Для достижения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



## КОНВЕКЦИОННОЕ КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

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

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.  
 
2. Нажмите **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится 'CC-1'.  
  
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится 'CC-2'.  

4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '200 °C'.  
  
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '25:00'.  
  
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время приготовления вы можете поворачивать **РЕГУЛЯТОР**, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.  
  

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### ❗ ПРИМЕЧАНИЕ

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



## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

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

### Для настройки блокировки от детей

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.  
 
2. Нажмите и удерживайте **СТОП/ОЧИСТИТЬ**, пока на дисплее не отобразится 'Блокировка' и не будет слышен звук. Если время было уже настроено, то время отобразится через 1 секунду.  
 

Если БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ уже была настроена и вы прикоснулись к другой части, то на дисплее будет отображаться «Заблокировано». Вы можете отменить БЛОКИРОВКУ ОТ ДЕТЕЙ в соответствии с процедурой ниже.

### Для отмены блокировки от детей

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

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

## ИНВЕРТОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

**Пример: Для приготовления 0,3 кг сырных палочек, только проделайте этапы ниже**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажмите **ИНВЕРТОРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ '1'** отобразится на дисплее.
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. '1-1' отобразится на дисплее.

4. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '1-2'.
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее отобразится '0.2 kg'.
6. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '0.3 kg'.
7. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## РУКОВОДСТВА ПО МЕНЮ ИНВЕРТОРНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
1-1	Багет/ Круассаны	0,1 – 0,3 кг (50 - 100 гр. / шт.)	Замороженный	1. Положите замороженный хлеб на низкую стойку. Выберите меню и вес, нажмите старт.	Низкий противень
1-2	Сырные палочки	0,2 – 0,4 кг	Замороженный	1. Смажьте сырные палочки маслом. 2. Разместите пищу на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокий противень
1-3	Куриные наггетсы	0,2 – 0,3 кг	Замороженный	1. Положите куриные наггетсы на высокий противень. Выберите меню и вес, нажмите старт. 2. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокий противень
1-4	Замороженная лазанья	0,3 кг	Замороженный	1. Выньте противень из внешней упаковки и уберите защитную пленку. 2. Положите пищу на низкую стойку. Выберите меню и вес, нажмите старт. После приготовления оставьте накрытым на 2 минуты.	Низкий противень
1-5	Замороженная пицца (тонкая)	0,5 кг	Замороженный	1. Уберите всю упаковку с пиццы. 2. Положите пищу на низкую стойку. Выберите меню, нажмите старт	Высокий противень
1-6	Замороженная пицца (тонкая)	0,2 – 0,4 кг	Замороженный	1. Снимите всю упаковку с пиццы. 2. Разместите пищу на низкий противень. Выберите меню и вес, нажмите старт.	Высокий противень
1-7	Лосось Колбаски	0,2 – 0,6 кг	Замороженный	1. Выберите 200 гр. Лососевых колбасок, каждый из которых 2,5 см толщиной. Смажьте лососевые колбаски маслом и приправьте по желанию 2. Положите пищу на высокий противень на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления.	Высокая стойка на блюде для стекания
1-8	Креветки	0,2 – 0,4 кг	Замороженный	1. Смажьте креветки маслом и приправьте по желанию 2. Положите пищу на высокий противень на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокая стойка на блюде для стекания

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

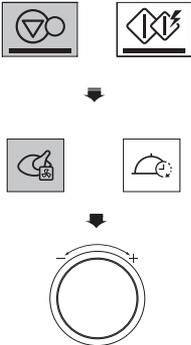
Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-5	Открытый пирог	1	Комнатная	<p><b>Ингредиенты</b> 250 г печенья \ 30 г чернослива 30 г \ кураги 30 г изюма \ 3 столовые ложки меда 3 столовые ложки растопленного сливочного масла \ 30г фундука</p> <ol style="list-style-type: none">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

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-8	Фаршированная куриная грудка	0.2 - 0.6 кг	Охлажденный	<p><b>Ингредиенты</b> Куриные грудки \1 столовая ложка масла</p> <p><b>Фарширование</b> 2 столовые ложки сливочного масла \ 2 головки зеленого лука, измельчить; 3/4 стакана пропаренного риса \ 1/2 стакана смородины 1/4 чашки нарезанной кураги 1 3/4 чашки куриного бульона 1 чайная ложка тертой цедры апельсина 1/4 чашки апельсинового сока 1/4 чашки посеребренного миндаля или кедровых орехов Соль и перец \1/2 чашки сливочного сыра</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В кастрюле растопите сливочное масло на среднем огне.</li> <li>2. Приготовьте лук в течение приблизительно 1 минуты и добавьте рис, смородину и абрикосы, перемешайте, чтобы покрыть.</li> <li>3. Затем добавьте бульон, апельсиновый сок, цедру и варите на сильном огне.</li> <li>4. Уменьшите огонь и варите на медленном огне с закрытой крышкой в течение 15 ~ 20 минут.</li> <li>5. Добавьте миндаль, соль и перец по вкусу.</li> <li>6. Обмакните сливочным сыром и дайте ему остыть.</li> <li>7. Удалите кости из куриных грудок, оставляя кожу нетронутой.</li> <li>8. Смесь для фарширования добавьте в куриные грудки. Смажьте фаршированную курицу маслом.</li> <li>9. Положите еду на противень с решеткой на высокую подставку. Выберите меню и вес и нажмите старт. Когда прозвучит СИГНАЛ, переверните еду, нажмите старт для продолжения приготовления.</li> </ol>	Фаршированная куриная грудка

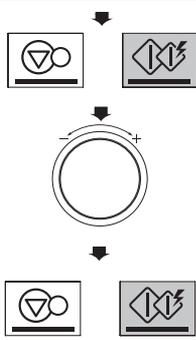
## ЖАРКОЕ И ЗАПЕКАНИЕ

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

Пример: каким образом приготовить 1,0 кг жареной говядины, стоит только проследовать данным указаниям.



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



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Поверните **РЕГУЛЯТОР** до того, как на дисплее будет указано '1,0 kg'.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Путем поворота регулятора можно будет увеличить или уменьшить время приготовления.

## РУКОВОДСТВА ПО МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖАРКОГО И ВЫПЕЧКИ

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
1	Запеченный картофель	0,2 – 1,0 кг (180 - 220 гр. /каждый)	Комнатная	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Помойте картофель и высушите при помощи бумажного полотенца</li> <li>2. Проткните каждую картофелину 8 раз при помощи вилки.</li> <li>3. Положите еду на низкую подставку. Выберите меню, вес и нажмите старт</li> <li>4. После приготовления оставьте накрытыми алюминиевой фольгой в течение 5 минут.</li> </ol>	Низкая стойка
2	Выпечка	1	Комнатная	<p><b>Ингредиенты</b>  80 г коричневого сахара \ 80 г сливочного масла, размягченное; 1 яйцо, слегка взбитое\ 180 г, итого - универсальная мука, просеянная  1/2 чайной ложки порошка для выпечки  1/2 чайной ложки соды для выпечки  100 г. мини-шоколадной стружки</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте коричневый сахар и размягченное масло. Постепенно добавляйте яйцо и размешайте до легкости и пышности. Добавьте муку, разрыхлитель, соду и шоколадную стружку и хорошо перемешайте.</li> <li>2. Перемешайте при помощи столовой ложки и поставьте на низкую и высокую подставки и накройте алюминиевой фольгой. Выпечка должна быть на расстоянии 2 см.</li> <li>3. Поставьте высокую и низкую подставки в печь. Выберите меню, нажмите старт.</li> <li>4. После приготовления вытащите из печи и оставьте на охлаждение.</li> </ol>	Высокий статив + Низкий статив
3	Замороженная пицца	1	Комнатная	<p><b>Ингредиенты:</b>  Тесто:  120 г универсальной или хлебной муки  1 ч.л. активных сухих дрожжей \ 1/3 чайной ложки соли  1 чайная ложка сахара \ 70 мл теплой воды \ 1 ч.л. оливкового масла, плюс немного для покрытия  Топпинг:  3 столовые ложки соуса для пиццы  30 г колбасы, нарезанной \ 1/2 головки лук, нарезать;  2 свежие грибы, нарезанные \ 1/2 свежего перца  100 г сыра моцарелла, тертый</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешайте все ингредиенты для теста в большой миске.</li> <li>2. Замесить электрическим миксером, чтобы тесто стало гладким и эластичным.</li> <li>3. Раскатайте тесто, и место тесто на кастрюле пиццы. Смажьте пиццу соусом. Добавьте сверху начинку и сыр.</li> <li>4. Поставьте поднос с пиццей на низкую стойку. Выберите меню, нажмите старт</li> </ol>	Замороженная пицца
4	Жареная говядина	0,5 – 1,5 кг	Охлажденная	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смажьте растопленным маслом и маслом, приправами по вкусу.</li> <li>2. Положите пищу на низкую стойку на поднос для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт.</li> <li>3. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут</li> </ol>	Низкая подставка на блюде для стекания

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

## МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Пример: Каким образом готовить сухую пищу

- Нажмите **СТОП/СБРОС**.
- Нажмите **МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** дважды. На дисплее отобразится '2'
- Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '60 °C'.
- Нажмите **СТАРТ/ВВОД** '10:00' отобразится на дисплее.

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

## РУКОВОДСТВА ПО МЕНЮ МЕДЛЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

## ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА

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



### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

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

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

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ИНВЕРТЕРНОЙ РАЗМОРОЗКЕ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MJ396****		
Входная мощность	230 V ~ 50 Hz	
Выходная мощность микроволновой печи	Макс. 1100 ватт (IEC60705 номинальный стандарт)	
Частота микроволновой печи	2450 MHz	
Размеры духового шкафа	395 мм (W) X 262 мм(H) X 378 мм(D)	
Внешние размеры	540 мм(W) X 325 мм (H) X 523 мм(D)	
Уровни мощности	Микроволновый	1350 ватт
	Гриль	950 ватт
	Конвекция	1850 ватт
	Гриль комби	1450 ватт
	Конвекция комби	1900 ватт

\* В 1100Вт и 900 Вт, выходная мощность будет снижаться во избежание перегрева.

Частота микроволновой печи: 2450 MHz +/- 50 MHz (Группа 2 /Класс В) \*\*

Группа 2 оборудования: группа 2 содержит все ISM RF оборудование с частотой 9 kHz до 400 GHz is генерируется или используется или только используется, в форме электромагнитных.

Класс В оборудование является оборудованием, которое подходит для использования в бытовых учреждениях и в учреждениях, непосредственно подключенных к сети низкого напряжения электропитания, питающие здания, используемые для бытовых целей.

Вы можете скачать наше руководство <http://www.lg.com>





Страна происхождения: Китай  
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

	<b>Интернет</b>	<b>Телефон</b>
<b>Россия</b>	<b>ru.lgservice.com</b>	<b>8-800-200-7676</b>
<b>Украина</b>	<b>http://www.lg.com/ua</b>	<b>0-800-303-000</b>
<b>Казахстан</b>	<b>kz.lgservice.com</b>	<b>8-8000-805-805</b>
<b>Казахстан</b> <small>с мобильного GSM</small>	<b>kz.lgservice.com</b>	<b>2255</b>
<b>Кыргызстан</b>	<b>www.lg.com</b>	<b>0-800-805-8050</b>
<b>Узбекистан</b>	<b>www.lg.com</b>	<b>0-800-120-22-22</b> (с Город. и UzMobile) <b>8-800-120-22-22</b> (с Моб и Vuzton Бесплатный звонок с любого региона Узбекистана)
<b>Беларусь</b>	<b>ru.lgservice.com</b>	<b>8-820-0071-1111</b>
<b>Латвия</b>	<b>lv.lgservice.com</b>	<b>8-0200-201</b>
<b>Литва</b>	<b>lt.lgservice.com</b>	<b>8-800-08-081</b>
<b>Эстония</b>	<b>ee.lgservice.com</b>	<b>800-9990</b>
<b>Молдова</b>	<b>www.lge.md</b>	<b>00-800-0071-0005</b>

ЛГ Электроникс Тяньцзинь Эпплаенсис Ко., Лтд., Ксинг Диан Роад, Бей Чен Дистрикт, Тяньцзинь, 300402, Китай,  
Тел:86-22-2699-1061

Импортер: ЛГ Электроникс РУС.

Адрес импортера: 143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение  
Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9, Тел:+7-495-785-1313