LG
Life's Good

УКРАЇНСЬКА
РУССКИЙ

Посібник користувача

# ЛЕГКА КОНВЕКЦІЯ

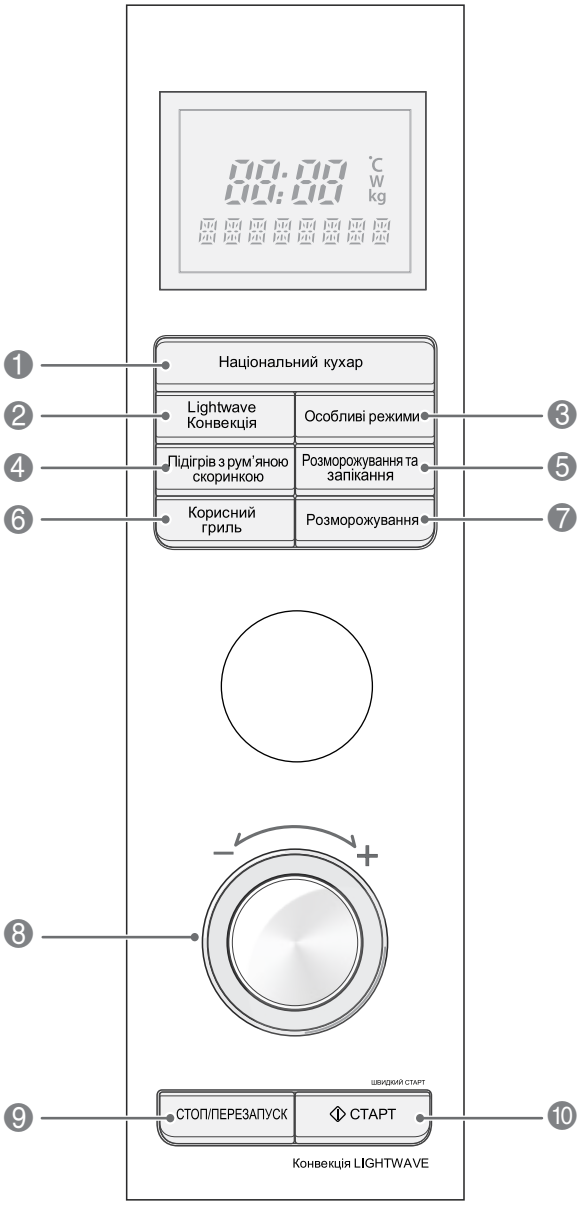
Будь-ласка, детально прочитайте дану інструкцію перед використанням.

Серія MJ328 ✳✳✳
(не в усіх моделях, перевірте характеристики моделі)

MFL69124015

www.lg.com

## Панель управління





Скляний лоток


Коло, яке обертається


Висока підставка


Низька підставка


Металевий лоток

| Частина |
|---|
| ❶ **Національний кухар**<br>Рецепт від шеф-кухаря дозволяє приготувати ваші улюблені страви, обравши тип їжі та вагу їжі.<br>Дивіться сторінку 5 "Національний кухар" |
| ❷ **Lightwave Конвекція**<br>Дивіться сторінку 7 "Lightwave Конвекція" |
| ❸ **Особливі режими**<br>Дивіться сторінку 8 "Особливі режими" |
| ❹ **Підігрів з рум'яною скоринкою**<br>Дивіться сторінку 10 "Підігрів з рум'яною скоринкою" |
| ❺ **Розморожування та запікання**<br>Дивіться сторінку 10 "Розморожування та запікання" |
| ❻ **Корисний гриль**<br>Дивіться сторінку 11 "Корисний гриль" |
| ❼ **Розморожування**<br>Дивіться сторінку 12 "Розморожування" |
| ❽ **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ**<br>• Визначте обрану категорію приготування.<br>• Встановіть час приготування, температуру та рівень потужності.<br>• Під час приготування в автоматичному чи ручному режимі, ви маєте можливість підвищувати або зменшувати час приготування у будь-який період приготування,шляхом повертання циферблату (окрім режиму розморожування). |
| ❾ **Стоп/Перезапуск**<br>• Зупиніть та зкиньте усі введені дані, крім часу. |
| ❿ **Старт**<br>• Для того, щоб розпочати приготування обраної страви, натисніть кнопку один раз.<br>• Режим швидкий старт дозволяє встановити 30 секундний інтервал високої потужності приготування натисканням великої кнопки старту. |

## Методи Використання Додаткових приладь на кожен режим

| | Мікрохвилі | Гриль | Конвекція | Комбі Гриль | Комбі конвекція |
|---|---|---|---|---|---|
|  **Висока підставка** | — | ○ | ○ | ○ | ○ |
|  **Низька підставка** | — | ○ | ○ | ○ | ○ |
|  **Скляний лоток** | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
|  Металевий лоток | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

## Встановлення годинника

1 Увімкніть вашу піч вперше.
На дисплеї з'явиться запис **"24H"**
Натисніть кнопку ⑩ для підтвердження 24 годинного режиму. (Якщо ви бажаєте змінити певні опції після встановлення годинника, вам потрібно від'єднати піч від живлення та потім під'єднати її знов.)
2 Поверніть обертову ручку ⑧ , щоб налаштувати години.
Натисніть кнопку ⑩ для підтвердження.
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб налаштувати хвилини.
Натисніть кнопку ⑩.
Годинник почне відраховувати.




**УВАГА**

- Коли ви під'єднуєте піч до живлення вперше, вам необхідно скинути годинник.
- Якщо годинник (або дисплей) показує будь-які дивні символи, від'єднайте вашу піч від електричної розетки , потім під'єднайте знову та анулюйте годинник.

## Блокування

Наступний приклад покаже, як встановити режим блокування від дітей.

1 Натисніть кнопку ⑨. СТОП/ПЕРЕЗАПУСК
2 Натисніть та утримуйте кнопку ⑨ доки на дисплеї не з'явиться напис **"БЛОКУВАННЯ"** та **"🔒"** та не прозвучить СИГНАЛ.
Режим **БЛОКУВАННЯ** тепер встановлено.
Якщо натиснута будь яка з кнопок, режим **"БЛОКУВАННЯ"** та **"🔒"** з'явиться на дисплеї.
3 Щоб відмінити режим **БЛОКУВАННЯ,** натисніть та утримуйте кнопку ⑨ доки режим **"БЛОКУВАННЯ"** зникне з дисплея.
Ви почуєте ЗВУКОВИЙ сигнал, коли режим відключиться.

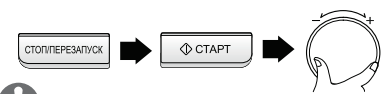
**УВАГА**

Ваша піч має функцію безпеки, що запобігає випадковому запуску печі.
Як тільки режим Блокування від дітей встановлено, ви не зможувати використовувати ніяку функцію та не зможете приготувати.

## Швидкий Старт

Наступний приклад покаже вам, як встановити 2-хвилинне приготування на високій потужності(900 Вт).

1 Натисніть ⑨.
2 Поверніть обертову ручку ⑩, щоб обрати потужність.
Ваша піч почне працювати до того, як ви натиснете четвертий раз.
3 Упродовж приготування у режимі **Швидкий Старт**, ви маєте можливість подовжити час приготування до 99 хвилин 59 секунд,повертаючи диск ⑧.



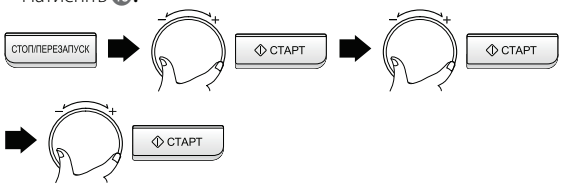

**УВАГА**

Режим ⑩ дозволяє вам встановити 30 секундний інтервал високої потужності (900 Вт) для приготування, натискаючи кнопку ⑩.

# ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

## Приготування з використанням мікрохвильових потужностей

1 Натисніть ⑨.
2 Поверніть диск ⑧ щоб обрати Мікрохвилі.
На дисплеї з'явиться вказівник: **" ≋ ".**
Натисніть ⑩ для підтвердження обраного режиму.
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати потужність.
Натисніть ⑩ для підтвердження обраної потужності.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб задати час приготування.
Натисніть ⑩.




**УВАГА**

- У вашої печі є 5 режимів мікрохвильової потужності. Висока потужність обрана автоматично, а повертання диску ⑧ допоможе обрати інший рівень потужності.
- Їжа, що має бути приготовлена, повинна кластись у безпечний (для мікрохвильової печі) посуд.
- Будь-ласка, не використовуйте наступне приладдя.



**Висока підставка** **Низька підставка**

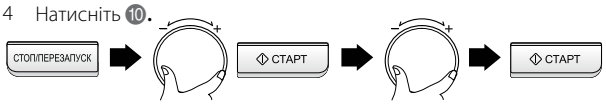
## Рівень Потужності Мікрохвиль

Ця піч обладнана 5 рівнями потужності, для забезпечення варіативності у контролі над приготуванням.
Таблиця нижче показує декілька прикладів продуктів та рекомендований рівень потужності при їх приготуванні у цій мікрохвильовій печі..

| РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ | ВИХІД | ВИКОРИСТАННЯ |
|---|---|---|
| **ВИСОКИЙ** | 900 Вт | • Кип'ячена вода<br>• Фарш яловичини<br>• Шматочки курятини, риба, овочі<br>• Філе м'яса |
| **ВИСОКИЙ** | 720 Вт | • Усе для підігріву<br>• Підсмажене м'ясо та домашня птиця<br>• Гриби та креветки<br>• Продукти з вмістом сиру та яєць |
| **СЕРЕДНІЙ** | 540 Вт | • Випікання тортів та булочок<br>• Яйця<br>• Заварний крем<br>• Рис, суп |
| **СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ** | 360 Вт | • Розморожування<br>• Розтоплення масла та шоколаду<br>• Великі шматки м'яса |
| **НИЗЬКИЙ** | 180 Вт | • Розплавлення масла та сиру<br>• Розтоплення морозива<br>• Продукти з високим вмістом дріжджів |

## Приготування на ГРИЛІ

1 Натисніть ⑨.
2 Поверніть диск ⑧ щоб обрати **Гриль**.
На дисплеї з'явиться індикатор " ".
Натисніть ⑩ для підтвердження обрання режиму гриль.
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб задати час приготування.
4 Натисніть ⑩.




### УВАГА

Завжди використовуйте рукавички, коли виймаєте їжу та приладдя після приготування, так як піч та приладдя будуть гарячими.

### ЗАУВАЖЕННЯ

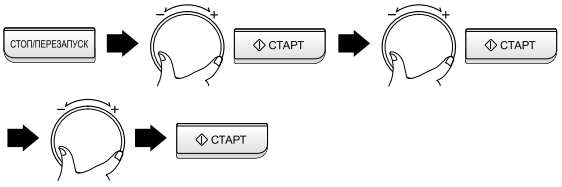
- Цей режим дозволить вам підрум'янювати та робити хрустку скоринку швидше.
- Для найкращого результату, використовуйте наступне приладдя.



**Висока підставка**

## Приготування у режимі Комбі Гриль

1 Натисніть ⑨.
2 Поверніть диск ⑧ щоб обрати режим **Комбі Гриль.**
На дисплеї з'являться індикатори " "" ".
Натисніть ⑩ для підтвердження обрання режиму комбі гриль.
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати потужність.
Натисніть ⑩ для підтвердження обрання рівня потужності.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб задати час приготування.
5 Натисніть ⑩.




### ЗАУВАЖЕННЯ

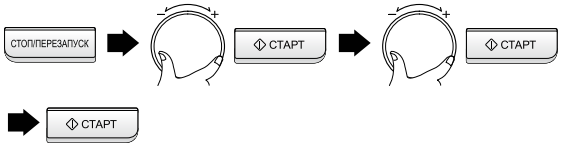
- Ваша піч має режим комбінування, що дозволяє вам готувати з **Нагрівачем** та **Мікрохвилями.** Це означає, що приготування займає менше часу.
- Ви можете встановити 3 рівня потужності мікрохвиль (180 Вт, 270 Вт, 360 Вт) у режимі комбі гриль.
- Ця функція дозволяє підрум'янювати та робити хрустку скоринку більш швидше.
- Для найкращого результату, використовуйте наступне приладдя.



**Висока підставка**

## Підігрів з Конвекцією

1 Натисніть ⑨.
2 Поверніть диск ⑧ щоб обрати режим **Конвекція.**
На дисплеї з'являється індикатор " ".
Натисніть ⑩ для підтвердження обрання режиму конвекції.
3 Поверніть обертову ручку ⑧, налаштуйте температуру.
Натисніть ⑩ для підтвердження обрання рівня температури.
4 Натисніть ⑩.
Підігрів почнеться з появою на дисплеї напису "ПІДІГРІВ"

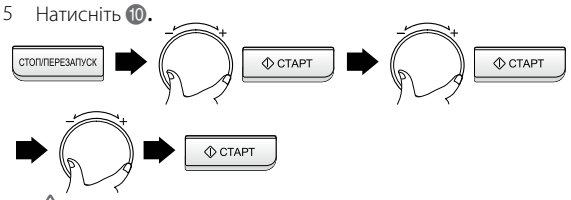



### ЗАУВАЖЕННЯ

- Конвекційна піч має температурний ряд від 40° C до 100~230° C.
- Піч має функцію бродіння при температурі 40° C. Вам необхідно зачекати доки піч охолоне, тому що ви не зможете використовувати функцію бродіння, якщо температура печі більша ніж 40° C.
- Для досягнення потрібної температури печі потрібно декілька хвилин.
- Як тільки вона охолоне до необхідної температури, ваша піч подасть звуковий сигнал, що потрібна температура досягнена.
- Потім поставте їжу у піч та розпочинайте приготування.

## Приготування з Конвекцією

1 Натисніть ⑨.
2 Поверніть диск ⑧ щоб обрати режим **Конвекція.**
На дисплеї з'явиться індикатор: " ".
Натисніть ⑩ для підтвердження обрання режиму конвекції.
3 Поверніть обертову ручку ⑧, налаштуйте температуру
Натисніть ⑩ для підтвердження обраного рівня температури.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб задати час приготування..
5 Натисніть ⑩.

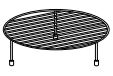



### УВАГА

Завжди використовуйте рукавички, коли виймаєте їжу та приладдя після приготування, так як піч та приладдя будуть гарячими.

### ЗАУВАЖЕННЯ

Якщо ви не обрали температуру, піч автоматично обере 180° C, температура приготування може бути змінена шляхом повертання диску ⑧.
Для найкращого результату оберіть наступне приладдя.

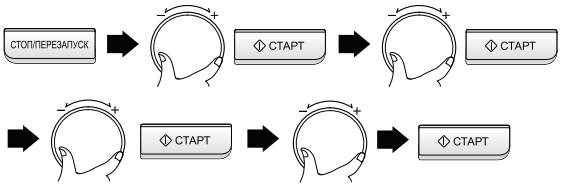


**Низька підставка**

## Приготування у режимі Комбі Конвекція

Наступний приклад покаже вам, як запрограмувати вашу піч на приготування з мікрохвилями,потужністю 270 Вт та з конвекцією при температурі 200° C на 25 хвилин.

1 Натисніть ⑨.
2 Поверніть диск ⑧ щоб обрати режим **Комбі Конвекція.**
На дисплеї з'являться індикатори: **"≋", "🌀".**
Натисніть ⑩ для підтвердження обраного режиму Комбі Конвекція.
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати потужність.
Натисніть ⑩ для підтвердження обраного рівня потужності.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, налаштуйте температуру
Натисніть ⑩ для підтвердження обраного рівня температури.
5 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб задати час приготування.
6 Натисніть ⑩.



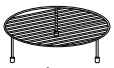

### УВАГА

Завжди використовуйте рукавички коли виймаєте їжу та приладдя після приготування, так як піч та приладдя будуть гарячими.

### ЗАУВАЖЕННЯ

Ви можете встановити 3 рівня потужності мікрохвиль (180 Вт, 270 Вт, 360 Вт).

• Для найкращого результату, використовуйте наступне приладдя.



**Низька підставка**

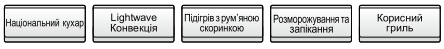
## Зміна часу приготування

Наступний приклад покаже вам, як змінити програму ПРИГОТУВАННЯ на більший або менший час приготування.

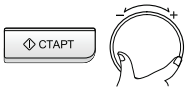
1 Натисніть ⑨.




2 Встановіть необхідну програму **ПРИГОТУВАННЯ**, оберіть вагу продуктів.




3 Натисніть ⑩.
Поверніть диск ⑧.
Час приготування збільшиться або зменшиться.



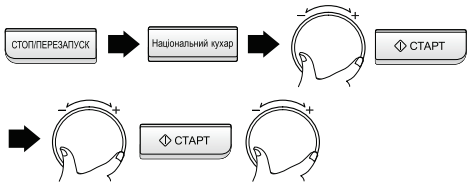

### ЗАУВАЖЕННЯ

• Якщо ваша їжа буде переготованою або не до кінця приготованою під час використання режиму ПРИГОТУВАННЯ, ви можете зменшити або збільшити час приготування, повертаючи диск **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ.**

• Ви можете збільшити або зменшити час приготування (окрім режиму розморожування) у будь-яку мить приготування, повертаючи диск **РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ.**

## Національний кухар

1 Натисніть ⑨.
2 Натисніть ①.
На дисплеї з'явиться індикатор : **" auto ".**
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати потужність.
Натисніть ⑩ для підтвердження обрати категорії.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати вагу страви.
Натисніть ⑩.
Ви можете збільшити або зменшити час приготування у будь-яку мить, повертаючи диск ⑧.




### ЗАУВАЖЕННЯ

• Національний кухар дозволяє готувати запрограмовані страви.

• Національний кухар дозволяє готувати ваші улюблені страви, обираючи тип продукту та його вагу.

## Посібник Національний кухар

| **Категорія** | |
|---|---|
| **1. ГРЕЧАНА КАША**<br>- Темп. Продукту : Кімнатна<br>- Приладдя : Чаша для Мікрохвильових печей | **Інгредієнти**<br>300 г гречаної крупи<br>600 мл води<br>1 чайна ложка солі<br>**Інструкція**<br>1. Промийте гречку.<br>2. Налийте воду до безпечної чаші для мікрохвильової печі, додайте гречку та сіль.<br>3. Накрийте кришкою.<br>4. Поставте чашу до мікрохвильової печі. Оберіть розділ меню, натисніть старт. |
| **2. СВИННА ВІДБИВНА**<br>- Макс. Вага : 0,2 ~ 0,8 кг<br>- Темп. Продукту : Охолоджена<br>- Приладдя : Висока підставка з блюдом для стікання | **Інструкція**<br>Підготуйте відбивні зі свинини вагою 200 гр. Та 1,5 ~ 2 см товщиною кожна.<br>Приправте сіллю та перцем за бажанням.<br>Помістіть продукти на високу підставку з блюдом для стікання.<br>Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.<br>Коли пролунає сигнал, переверніть продукти та натисніть старт для продовження приготування. |

**Категорія**

**3. РИС/МАКАРОНИ**

- Ліміт ваги : 0,1 ~ 0,3 кг
- Темп. Продукту : Кімнатна
- Приладдя : Безпечна чаша для мікрохвильової печі (глибокий скляний горщик)

**Інгредієнти для рису**

| Рис | 100 гр | 200 гр | 300 гр |
|---|---|---|---|
| Масло, розтоплене | 30 гр | 40 гр | 50 гр |
| Цибуля, натерта | 50 гр | 75 гр | 100 гр |
| Курячий бульйон або вода | 250 мл | 500 мл | 750 мл |
| Гарнір та сіль | Спробувати | | |

**Інструкція**

Помістити рис та розтоплене масло у велику глибоку чашу (3 літри) та додати приправи. Налийте киплячий бульйон або воду та додайте гарнір та сіль.

Накрийте та зробіть отвори для вентиляції. Поставте чашу до печі.

Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.

Після приготування, перемішайте та залиште закритим на 5~10 хвилин, якщо необхідно.

**Інгредієнти для пасти**

| Макарони | 100 гр | 200 гр | 300 гр |
|---|---|---|---|
| Вода | 400 мл | 800 мл | 1200 мл |
| Сіль | Спробуйте | | |

Помістіть пасту та кип'ячену воду з сіллю у глибоку , велику чашу (3 л).

Поставте чашу до печі. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.

Після приготування, залиште на 1~2 хвилини. Промийте макарони.

**4. СЬОМГА НА ГРИЛІ**

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг
- Темп. Продукту : Охолоджена
- Приладдя : Лоток для збереження хрусткої скоринки на високій підставці

**Інгредієнти**

750 г лосося \ 2 столових ложки приправ
1 ложка лимонного соку \ Сіль \ Базилік

Додайте приправи, лимонний сік, сіль та базилік.

Помістіть продукти на піднос для збереження скоринки на підставку.
Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.
Коли прозвучить звуковий сигнал, переверніть продукти та натисніть старт для продовження.

**Категорія**

**Інструкція**

1. Пометить яйця у каструлю, залийте холодною водою та доведіть до кипіння. Зменшіть температуру, та кип'ятіть 10 хвилин. Коли яйця зваряться, негайно витягніть та покладіть їх у холодну воду. Почистіть та наріжте невеликими шматочками.
2. часом, доведі'ть велику каструлю з гпдсоленою водою до кипіння, додайте рис та помішуйте, щоб рис не пристав до каструлі. Кип'ятіть 20 хвилин, до готовності. Висипте у друшляк та промийте холодною водою.
3. Поріжте гуся або смажений лосось скибочками та покладіть у велику чашу. Додайте яйця, рис, кріп та сметану, та перемішайте все. Приправте сіллю та перцем за смаком.
4. Покладі'ть лист лета на лоток ддя гпдрум'янювання. Розкладі'ть суміш на половину листа тіста. Взбийте яйця з водою, змажте краї та накрийте суміш іншим краєм листа тіста. Скріпіть краї вилкою по всій довжині.
5. Взбийте разом жовток та воду. Обмажте усе глазур'ю та зробіть декілька невеликих отворів зверху виделкою. Посипте зверху панірувальними сухарями.
6. Помістіть усе на лоток для підрумянювання на низькій підставці.
   Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.

**5. КУРЯЧІ ГРУДИНКИ**

- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг
- Темп. Продукту : Охолоджена
- Приладдя : Лоток для збереження хрусткої скоринки на високій підставці

**Інгредієнти**

Курячі грудки \ 2 столових ложки масла

**Начинка**

2 зелених цибулі, порізані \ 3/4 чашки пропареного рису
1/2 чашки смородини \ Сіль та перець
1/4 чашки нарізаних сушених абрикосів
1 3/4 чашки курячого бульйону
1 чайна ложка тертої апельсинової цедри
1/4 чашки апельсинового соку
1/4 чашки піджареного мигдалю або кедрових горіхів \ 1/2 чашки кремового сиру

**Інструкція**

1. У каструлі, розтопіть масло на середній температурі.
2. Піджарте цибулю близько 1 хвилини та додайте рис, смородину та абрикоси, змішайте до густоти.
3. Додайте бульйон, апельсинову цедру та сік та проваріть на високій температурі.
4. Зменшіть температуру та кип'ятіть накритим 15 ~20 хвилин.
5. Додайте мигдаль, сіль та перець за смаком.
6. Приправте все кремовим сиром та залиште охолонути.
7. Від'єднайте кістки від курячих грудок, залишаючи шкіру незачепленою.
8. Начиніть курячі грудки.
9. Поставте усе на лоток для підрум'янювання на високій підставці. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт. Коли прозвучить звуковий сигнал, переверніть продукти та натисніть старт для продовження.

**6. ПИРІГ З ЛОСОСЕМ**

-Темп. Продукту : Охолоджена
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці

**Інгредієнти**

4 яйця \ 50 гр довгого рису \ 300 гр смаженого лосося
15 г нарізаного свіжого кропу \ 45 мл сметани \ 1 лист тіста
1 жовток \ 5 мл води \ 15 мл свіжих білих панірувальних сухарів

**7. ВІДКРИТИЙ ПИРІГ**

- Темп. Продукту : Кімнатна
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці

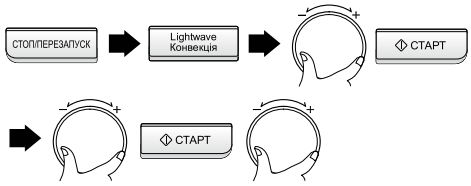
**Інгредієнти для м'ясного соусу**

250 г тіста \ 30 г чорносливу \ 3 столових ложки топленого масла
3 столових ложки меду \ 30 г фундуку \ 30 г кураги \ 30 г родзинок

| Категорія | |
|---|---|
| **Інструкція**<br>1. На злегка посипаній борошном поверхні, розкатайте тісто та положіть на лоток для підрум'янювання. Обріжте краї. Проткніть виделкою та відставте в сторону.<br>2. Помийте та просушіть сушені фрукти, розріжте чорнослив та курагу навпіл, додайте мед та масло, перемішайте все.<br>3. Помістіть фруктову суміш на тісто рівномірно.<br>4. Поставте лоток для підрум'янювання на низькій підставці. Оберіть розділ меню, натисніть старт. | |
| 8. ЧОРНИЙ ХЛІБ<br>Темп. Продукту : Кімнатна<br>- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці | **Інгредієнти**<br>2 чашки не просіяного житнього борошна\ 1 1/2 чашки білого не просіяного борошна<br>1 чайна ложка цукру \ 2 чайних ложки солі \ 2 столові ложки сухих дріжджів<br>1 чашка цільних зернових висівок \ 2 столові ложки подрібненого насіння кмину<br>1 1/2 склянки води \ 1/4 склянки оцту (або 1/8 чашки бальзамічного оцту)<br>1/4 чашки темної патоки \ 1 кусочок непідсоложеного шоколаду<br>1/4 чашки масла \ 1 чайна ложка кукурудзяного крохмалю<br>1/2 чашки холодної води |
| **Інструкція**<br>1. Змішайте житнє та біле борошно. Змішайте 2 1/3 чашки суміші борошна та цукру, солі, зернових висівок, насін ня кмину, кави, цибулевого порошку, насіння фенхелю, сухі дріжджі.<br>2. Змішайте воду, оцет, темну патоку, шоколад та масло у каструлі. Підігрійте, доки суміш не стане дуже теплою.<br>3. Поступово додавайте суміш сухих інгредієнтів, крім кукурудзяного крохмалю і збивати протягом 2 хвилин.<br>4. Додайте 1/2 чашки суміші борошна, збийте протягом 2 хвилин.<br>5. Помістіть тісто у накриту чашу, та дайте йому підійти на протязі 15 хвилин. Коли тісто збільшиться, роз'єднайте його навпіл.<br>6. Покладіть тісто таким же чином.<br>7. Покладіть тісто на лоток для підрум'янювання на низькій підставці. Оберіть розділ меню, натисніть старт.<br>8. Змішайте кукурудзяний крохмаль та холодну воду. Готуйте до моменту закипання.<br>9. Коли пролунає звуковий сигнал, нанесіть суміш кукурудзяного крохмалю та натисніть старт для початку приготування | |

# Lightwave Конвекція

1 Натисніть ⑨.
2 Натисніть ②.
На дисплеї з'явиться індикатор : "".
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати тип їжі.
Натисніть ⑩ для підтвердження обраної категорії.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати вагу страви.
Натисніть ⑩.
Ви можете збільшити або зменшити час приготування у будь-яку мить , повертаючи диск ⑧.




## ЗАУВАЖЕННЯ

- Розділи меню активної конвекції запрограмовані.
- Lightwave Конвекція дозволяє вам приготувати найулюбленіші ваші страви, обравши тип їжі та її вагу.

# Посібник Lightwave Конвекція

| Категорія | |
|---|---|
| 1. ЗАПЕЧЕНА КУРКА<br>- Ліміт Ваги : 0,8 ~ 1,8 кг<br>- Темп. Продукту : Охолоджена<br>- Приладдя : Низька підставка на блюді для стікання | **Інструкції**<br>Змажте усю курку топленим маслом або олією та приправте за бажанням. Покладіть цілу курку грудкою донизу на низьку підставку на блюді для стікання. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.Коли почуєте звуковий сигнал, змочіть соком та негайно переверніть продукт. Потім натисніть старт для продовження. Після приготування, залиште , накритою фольгою, на 10 хвилин. |
| 2. ШМАТОЧКИ КУРКИ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг<br>- Темп. Продукту : Охолоджена<br>- Приладдя : Висока підставка на блюді для стікання | **Інструкція**<br>Змажте курячі шматочки топленим маслом або олією та приправте за бажанням. Покладіть продукт на високу підставку на блюді для стікання. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт. Коли почуєте звуковий сигнал, переверніть продукт та натисніть старт для продовження приготування. |
| 3. ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА<br>- Ліміт Ваги : 0,5 ~ 2 кг<br>- Темп. Продукту : Охолоджена<br>- Приладдя : Низька підставка на блюді для стікання | **Інструкція**<br>Змажте свинину топленим маслом або олією та приправте за бажанням.<br>Покладіть продукт на низьку підставку на блюді для стікання. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт. Після приготування, залиште накритим , накритою фольгою, на 10 хвилин. |

| Категорія | |
|---|---|
| 4. СВІЖА ПІЦА<br>- Темп. Продукту : Кімнатна<br>- Приладдя : Лоток для підру м'янювання на низькій підставці | Інгредієнти<br>Тісто:<br>120 г звичайного або хлібного борошна \ 1 чайна ложка сухих дріжджів , 1 чайна ложка оливкової олії плюс трохи для покриття<br>1/3 чайної ложки солі \ 1 чайна ложка цукру \ 70 мл теплої води<br>Глазур:<br>3 столових ложки томатного соусу<br>30 г нарізаних сосисок<br>1/2 цибулі, нарізаної<br>2 шт свіжих гриби \ нарізаних<br>1/2 свіжого перцю<br>100 г сиру Моцарелла |

**Інструкція**
Змішайте усі інгредієнти у великій мисці.
Замішайте електроміксером, щоб зробити гладке та еластичне тісто.
Розкатайте тісто та покладіть його на лоток для підрум'янювання.
Розмажте соус для піци. Нанесіть на поверхню глазур та сир.
Поставте лоток для підрум'янювання на низьку підставку.
Оберіть розділ меню, натисніть старт

| | |
|---|---|
| 5. ПЕЧИВО<br>- Темп. Продукту : Кімнатна<br>- Приладдя : Висока підставка + Низька підставка | Інгредієнти<br>80 г коричневого цукру<br>1 збите яйце<br>180 г борошна, просіяного<br>1/2 чайної ложки їстівної соди<br>80 г масла, розм'якшене<br>100 г мілкої шоколадної стружки |

**Інструкція**
Змішайте коричневий цукор та розм'якшене масло. Потроху додавайте яйце та перемішуйте до пухнастого стану. Додайте борошно, їстівну соду, та шоколадну стружку та добре перемішайте.

Викладіть суміш чайною ложкою на високу підставку та низьку підставку, вкритих алюмінієвою фольгою. Між печивом повинна бути відстань 2 см.

Поставте високу та низьку підставки у піч. Оберіть розділ меню, натисніть старт. Після приготування, покладіть вироби на низьку підставку та залиште охолонути.

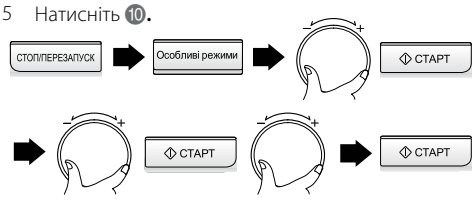
| | |
|---|---|
| 6. ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 кг ~ 1,0 кг<br>- Темп. Продукту : Кімнатна<br>- Приладдя: : Низька підставка | **Інструкції**<br>Оберіть картоплю середнього розміру (200 ~ 220 г кожна). Помийте та висушіть її..<br>Проткніть картоплю декілька разів виделкою. Покладіть на низьку підставку. Оберіть розділ меню та вагу, натисніть старт.<br>Після приготування, залиште , накритою фольгою, на 10 хвилин. |

| | |
|---|---|
| 7. КЕКСИ<br>- Темп. Продукту : Кімнатна<br>- Приладдя : Паперові чашечки для здоби на лотку для підрум'янювання на низькій підставці | Інгредієнти<br>60 г цукру \ 100 г масла, розм'якшене \ 1/2 чайної ложки їстівної соди<br>2 яйця, злегка збиті \ 150 г борошна, просіяного<br>10 ~ 13 шт паперових чашечок для здоби (50 мм дно x 30 мм висота) |

**Інструкція**
Змішайте цукор та розм'якшене масло.
Потроху додавайте яйце та перемішуйте до пухнастого стану.
Додайте борошно та їстівну соду та добре змішайте.
Рівномірно наповніть паперові чашечки маслом (25~30 г у кожну).
Поставте чашечки на лоток для підрум'янювання на низькій підставці.
Оберіть розділ меню, натисніть старт.
Після приготування витягніть вироби та залиште охолонути.

# Особливі режими

1 Натисніть ⑨.
2 Натисніть ③.
На дисплеї з'явиться індикатор : " ".
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати тип їжі.
Натисніть ⑩ для підтвердження обраної категорії.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, налаштуйте температуру
Натисніть ⑩.
Поверніть обертову ручку ⑧, щоб задати час приготування.
5 Натисніть ⑩.




**ЗАУВАЖЕННЯ**
Для найкращого результату при використанні функції контролю потужності грилю, переконайтеся, що піч провітрювалася перед використанням.

# Посібник Особливі режими

| Функція | |
|---|---|
| 1. ТОМЛІННЯ<br>- Діапазон : 110° C (Високий) / 90° C (Низький)<br>- Приладдя : Жароміцний скляний посуд з кришкою на поворотному столі | **Інструкція**<br>Ця функція підтримує відносно низьку температуру, у порівняні з іншими способами приготування (такі як випікання, кип'ятіння, та смаження), на довгий час дозволяюча автоматичне приготування тушкованого м'яса, м'яса у духовці, та інші відповідні страви.<br>**Температура 90° C (Низька)**<br>У даному температурному режимі їжа м'яко повільно кипить протягом тривалого часу не (не перекипає та не печеться) Немає потреби помішувати страву, коли ви використовуєте цей режим.<br>**високому температурному режимі 110° C (Висока)**<br>При такому температурному режимі їжа готується приблизно у 2 рази швидше ніж при низькотемпературному режимі. Деякі продукти можуть зваритися під час готування на високотемпературному режимі, тому можливо необхідно буде додати додаткову рідину.<br>Іноді перемішування тушкованого м'яса та запіканки поліпшить смакові властивості.<br>Помішування та обсмаження перед повільним приготуванням не потрібне, хоча це допоможе зберегти м'ясо соковитим, ароматним, та м'яким. |

**Функція**

Інструкція з повільного приготування

| Стандартний час приготування | Повільне приготування (без перемішування) | | Повільне приготування (з перемішуванням) | |
|---|---|---|---|---|
| | 90° C (Низька) | 110° C (Висока) | 90° C (Низька) | 110° C (Висока) |
| Від 35 до 60 хвилин | Від 6 до 10 годин | Від 3 до 4 годин | Від 4 до 6 годин | Від 2 до 3 годин |
| Від 1 до 3 годин | Від 8 до 10 годин | Від 4 до 6 годин | Від 5 до 6 годин | Від 3 до 4 годин |

2. ЗБЕРЕГТИ ТЕПЛИМ

- Діапазон : 60° C~80° C
- Приладдя : Жароміцний скляний посуд з кришкою на поворотному столі

**Інструкція**

Тепло з верхніх елементів та елементів дна потрібно для підтримання встановленої температури.
Ви можете використовувати цю функцію, щоб зберігати їжу теплою до моменту подавання на стіл.

3. СУШЕНІ ФРУКТИ/ ГРИБИ

- Діапазон : 40° C ~ 90° C
- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці

**Інструкція**

За допомогою цієї функції ви можете підсушувати фрукти, овочі, яловичину та безпечні для здоров'я снеки , в'ялене м'ясо без хімікатів і консервантів. Помістіть папір для запікання на лоток та розкладіть продукти одним шаром.

Інструкція з підсушування продуктів

| Тип продукту | Приготування | Встановлена температура | Час | Використання |
|---|---|---|---|---|
| Банани | Порізане кусочками по 5 ~ 6 мм | 60° C | 5~8 годин | Снеки, дитяча їжа, гранола, печиво та банановий хліб |
| Фіги | Видаліть стебла та зменшіть удвічі | 60° C | 8~10 годин | Наповнювачі, тортики, пудинги, хлібці та печиво |
| Ківі | Почистіть, наріжте шматочками по 8 ~ 12 мм товщиною | 60° C | 5~8 годин | Снеки |
| Манго | Зніміть шкурку, поріжте шматочками по 6 ~ 10 мм товщиною | 60° C | 6~10 годин | Снеки, крупи, печені вироби |
| Ананаси | Почистіть, видаліть серцевину, наріжте шматочками по 8 ~ 12 мм товщиною | 60° C | 6~10 годин | Снеки, печені вироби, печена гранола |
| Помідори | Помийте та наріжте кільцями по 6 мм | 60° C | 6~10 годин | Супи, запіканки, пасти або соус |
| Гриби | Протріть м'якою щіткою або тканиною. Не мийте | 50° C | 4~8 годин | Зволоження для супів, м'ясних страв, омлетів або печені |
| В'ялене м'ясо | Промаринуйте нарізані шматочки м'яса (5 ~ 6 мм товщиною) за вашим власним рецептом 6 ~ 8 годин у холодильнику | 70° C | 6~10 годин | Снеки |

**Функція**

4. ДОМАШНІЙ ЙОГУРТ ТА ТІСТО

- Діапазон : 40° C
- Приладдя : Жароміцний скляний посуд на низькій підставці

Як зробити йогурт

- Налийте 1 літр молока у термостійку чашу з кришкою.
- Кип'ятіть при температурі (до 60~70° C) та потім дайте охолонути до 40° C.
- Додайте 150 мл натурального йогурту у чашу та перемішайте
- Поставте накриту чашу до печі.
- Оберіть потрібний розділ меню та встановіть час приготування на 5 ~ 8 годин.

Як піднімати дріжджове тісто

- Помістіть тісто у термостійку чашу та накрийте її обгорткою для печіння або вологою тканиною.
- Поставте чашу до печі.
- Оберіть потрібний розділ меню, та встановіть час приготування приблизно на 40 хвилин до моменту, доки тісто не збільшиться у розмірі удвічі.

5. ПІДІГРІВ ТАРІЛКИ

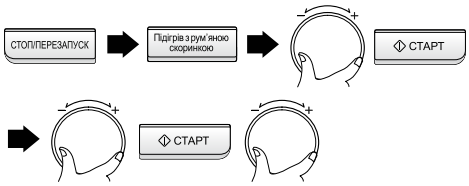
- Діапазон : 40° C ~ 100° C
- Приладдя : На низькій підставці

**Інструкція**

Використовуйте цю функцію для підігріву тарілок до теплої та комфортної температури. Переконайтесь, що тарілки термостійкі.

## Підігрів з рум'яною скоринкою

1 Натисніть ⑨.
2 Натисніть ④.
На дисплеї з'явиться індикатор : "auto".
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб вибрати тип їжі.
Натисніть ⑩ для підтвердження обраної категорії.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати вагу страви.
Натисніть ⑩.
Ви можете збільшити або зменшити час приготування у будь-яку мить приготування, повертаючи диск ⑧.




### ЗАУВАЖЕННЯ

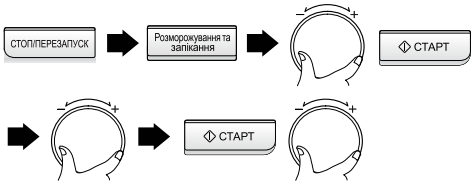
- Розділи меню Підігрів з хрусткою скоринкою запрограмовані.
- Підігрів з хрусткою скоринкою дозволяє вам приготувати ваші улюблені ваші страви, обравши тип їжі та її вагу.

## Інструкція Підігрів з рум'яною скоринкою

| Категорія | |
|---|---|
| 1. СМАЖЕНЕ М'ЯСО<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,6 кг<br>- Темп. Продукту : Охолоджена<br>- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці | **Інструкція**<br>Помістіть шматок м'яса (штаток 100 ~ 150 гр) на лоток для підрум'янювання на низькій підставці<br>Оберіть потрібний розділ меню та вагу, натисніть старт. |
| 2. ЛАЗАНЬЯ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг<br>- Темп. Продукту : Охолоджена<br>- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці | **Інструкція**<br>Поріжте лазанью, на шматочки (200 ~ 250 г/шматочок).<br>Покладіть їжу на лоток для підрум'янювання на низькій підставці.<br>Оберіть потрібний розділ меню та вагу, натисніть старт. |
| 3. ХЛІБ<br>- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 0,3 кг<br>- Темп. Продукту : Заморожений<br>- Приладдя : Низька підставка | **Інструкція**<br>Покладіть заморожений хлібець (50 ~ 100 г/шматочок) на низьку підставку.<br>Оберіть потрібний розділ меню та вагу, натисніть старт. |
| 4. ПИРІГ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг<br>- Темп. Продукту : Охолоджений<br>- Приладдя : Лоток для підрум'янювання на низькій підставці | Поріжте пиріг (торт), що залишився, на шматочки (200 ~ 250 г/шматочок).<br>Покладіть їжу на лоток для підрум'янювання на низькій підставці.<br>Оберіть потрібний розділ меню та вагу, натисніть старт. |

## Розморожування та запікання

1 Натисніть ⑨.
2 Натисніть ⑤.
На дисплеї з'явиться індикатор : "auto".
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати тип їжі.
Натисніть ⑩ для підтвердження обраної категорії.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати вагу страви.
5 Натисніть ⑩.
Ви можете збільшити або зменшити час приготування у будь-яку мить приготування, повертаючи диск ⑧.

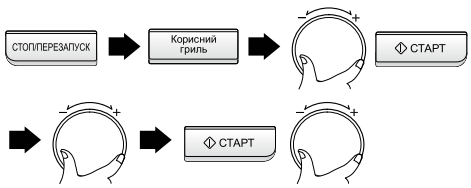



## Інструкція з Розморожування та запікання

| Категорія | |
|---|---|
| 1. ВІДКРИТИЙ ПИРІГ КІШ<br>- Вага: 0,3~1,0 кг<br>- Температура продуктів: заморожені<br>- Посуд і приналежності: блюдо з жаростійкого скла на низькій решітці | **Інструкція**<br>Вийняти киш-пиріг із упаковки і видалити картонний піддон. Викласти на блюдо з жаростійкого скла на низькій решітці.<br>Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Старт. |
| 2. ЛАЗАНЬЯ<br>- Вага: 0,3~0,6 кг<br>- Температура продуктів: заморожені<br>- Посуд і приналежності: низька решітка | **Інструкція**<br>Вийняти лазанью із упаковки і прибрати кришку.<br>Помістити на низьку решітку.<br>Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Старт. |
| 3.ПИРІГ ТАРТ<br>- Вага: 0,2~0,8 кг<br>- Температура продуктів: заморожені<br>- Посуд і приналежності: блюдо з жаростійкого скла на низькій решітці | **Інструкція**<br>Вийняти пиріг із упаковки і видалити картонний піддон. Викласти на блюдо з жаростійкого скла на низькій решітці.<br>Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Старт. |
| 4. ПІЦА<br>- Вага: 0,3~0,6 кг<br>- Температура продуктів: заморожені<br>- Посуд і приналежності: низька решітка і металевий лоток | **Інструкція**<br>Вийняти піцу із коробки.<br>Помістити на металевий лоток на низькій решітці.<br>Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Старт. |

## Корисний гриль

1 Натисніть ⑨.
2 Натисніть ⑥.
На дисплеї буде показано : “ auto ”.
3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати тип їжі.
Натисніть ⑩ щоб підтвердити тип страви.
4 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати вагу страви.
5 Натисніть ⑩.
У процесі приготування можна збільшувати або зменшувати тривалість приготування, обертаючи ручку ⑧.

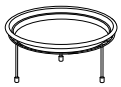



### УВАГА

1. Завжди надягайте кухарські рукавиці, щоб вийняти лоток для гриля з печі. Він дуже сильно нагрівається.
2. Ніколи не ставте гарячі страви на скляний стіл або подібну поверхню. Завжди підставляйте лоток або піддон.
3. Ніколи не використовуйте піддон для грилю з печами інших моделей. Це може призвести до пожежі або небезпечного пошкодження виробу.

### ЗАУВАЖЕННЯ

- Ця функція дозволяє готувати страви з хрусткою скоринкою.
- Щоб отримати найкращий результат, користуйтеся наступним приладдям:



**Лоток для грилю + Висока підставка**

## Інструкція Корисний гриль

| Категорія | |
|---|---|
| 1. СОСИСКИ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,6 кг<br>- Темп. Продукту : охолоджені<br>- Приладдя : Лоток для збереження скоринки на високій підставці | **Інструкція**<br>Зняти упаковку і розрізати вздовж. Помістити все в лоток для підрум'янювання на високій підставці. Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування. |
| 2. КУРЯЧІ НАГЕТСИ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,5 кг<br>- Темп. Продукту : заморожені<br>- Приладдя : Лоток для збереження скоринки на високій підставці | **Інструкція**<br>Помістити нагетси на піддон для гриля на високій підставці. Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування. |
| 3. КУРЯЧИЙ ШНІЦЕЛЬ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг<br>- Темп. Продукту : охолоджені<br>- Приладдя : Лоток для збереження скоринки на високій підставці | Інгредієнти<br>Курячі грудки вагою 150~200 г<br>1 склянка борошна \ 2 злегка збитих яйця 1 склянка дрібно перемелених панірувальних сухарів<br>Сіль і перець за смаком<br>**Інструкція**<br>1. Приправити курячі грудки сіллю і перцем, або обкачати в борошні й змастити збитими яйцями.<br>2. Обкачати у дрібно перемелених панірувальних сухарях й намастити поверхню шніцеля олією.<br>3. Помістити все у лоток для підрум'янювання на високій підставці. Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. |
| 4. РИБНЕ ФІЛЕ<br>- Ліміт Ваги : 0,2~0,8 кг<br>- Темп. Продукту : охолоджені<br>- Приладдя : Лоток для збереження скоринки на високій підставці | Інгредієнти<br>Шматки рибного філе вагою 150~200 г \ 1 склянка борошна<br>2 злегка збитих яйця<br>1 склянка дрібно перемелених панірувальних сухарів<br>Сіль і перець за смаком<br>**Інструкція**<br>1. Приправити рибне філе сіллю і перцем, або обкачати в борошні й змастити збитими яйцями.<br>2. Обкачати у дрібно перемелених панірувальних сухарях й намастити поверхню шніцеля олією.<br>3. Помістити все у лоток для підрум'янювання на високій підставці. Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. |
| 5. КОТЛЕТИ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг<br>- Темп. Продукту : охолоджені<br>- Приладдя : Лоток для збереження скоринки на високій підставці | Інгредієнти<br>500 г пісного ягнячого або яловичого фаршу<br>500 г звареної і м'ятої дрібної картоплі 3 злегка збитих яйця<br>2 натерті цибулини \ 2 ст. ложки подрібненої петрушки<br>Сіль і перець за смаком<br>**Інструкція**<br>1. Змішати м'ясо, картоплю, яйця, цибулю і петрушку.<br>2. Із м'ясної маси зробити кульки діаметром 4~5 см.<br>3. Насипати панірувальні сухарі на рівну поверхню. Обкачати кожну кульку, поки вона не буде повністю вкрита сухарями. Надати кулькам форми овалів товщиною 1 см. Натерти поверхню котлет олією.<br>4. Помістити все у лоток для підрум'янювання на високій підставці. Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. |
| 6. РИБА НА ГРИЛІ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг<br>- Темп. Продукту : охолоджені<br>- Приладдя : Лоток для збереження скоринки на високій підставці | **Інструкція**<br>Візьміть філе риби вагою 200 г та товщиною 2,5см кожне. Змастіть поверхню риби олією та, якщо необхідно, додайте приправи. Покладіть їжу на піддон для гриля на високій полиці. Оберіть меню та вагу, після чого включіть піч. Після завершення приготування, вийміть їжу з печі та залиште охолоджуватися. |
| 7. КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,8 кг<br>- Темп. Продукту : охолоджені<br>- Приладдя : Лоток для збереження скоринки на високій підставці | **Інструкція**<br>Натерти курячі крильця олією. Помістити на піддон для гриля на високій решітці. Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. Після сигналу перевернути й натиснути Start для продовження приготування. |
| 8. КАРТОПЛЯ ФРІ<br>- Ліміт Ваги : 0,2 ~ 0,4 кг<br>- Темп. Продукту : заморожені<br>- Приладдя :Лоток для збереження скоринки на високій підставці | **Інструкція**<br>Викласти заморожений картопляний напівфабрикат на лоток для гриля на високій підставці. Щоб отримати кращий результат, картоплю слід викладати в один шар. Обрати меню й вагу, натиснути кнопку Start. |

## Розморожування

Температура та щільність продуктів відрізняється, ми рекомендуємо перевіряти продукти перед приготуванням.Приділіть особливу увагу великим кускам м'яса та курки, так як деякі продукти не повинні повністю розмерзати перед приготуванням.

Наприклад: Риба готується настільки швидко, що іноді її потрібно починати готувати коли вона все ще злегка заморожена. Це потребує деякого часу, щоб дати середині розмерзнути.

Зважте продукт, який ви збираєтесь розморожувати. Переконайтеся, що з мікрохвильової печі вийняті усі металеві скобки або обгортки; потім помістіть продукти на скляний лоток у вашій печі та закрийте двері.

1 Натисніть ⑨ **.**

2 Натисніть ⑦**.**

На дисплеї з'явиться індикатор : "❄❄".

3 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати тип їжі.

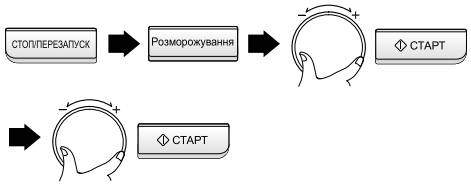
Натисніть ⑩ для підтвердження обраної категорії.

4 Поверніть обертову ручку ⑧, щоб обрати вагу страви.

Натисніть ⑩**.**

5 Під час розморожування ваша піч буде подавати "звуковий сигнал", після якого вам потрібно відкрити двері, перевернути продукти та розділити їх для переконання у рівномірному розмерзанні. Заберіть порції, які вже розморозились або накрийте їх, щоб вони розморожувались повільніше. Після перевірки, зачиніть дверцята пічки та натисніть ⑩ для продовження розморожування.

**Ваша піч не перестане розморожувати (навіть коли звучить звуковий сигнал), доки не відкрити двері.**




### ЗАУВАЖЕННЯ

- Ваша піч має 4 режими розморожування мікрохвилями:
  - **М'ясо, Птиця,Риба** та **Хліб;** кожна категорія розморожування має свої налаштування потужності.
- Продукти, що треба готувати, повинні бути тільки у безпечній для мікрохвильових печей посуді.
- Будь-ласка, не використовуйте наступне приладдя:



**Висока підставка** **Низька Підставка**

## Інструкція з Розморожування

* Продукти, що мають бути розморожені, повинні кластися у зручний контейнер, стійкий до мікрохвиль, та не бути накритими на скляному лотку.
* Якщо необхідно, накрийте невеликі частини м'яса або курятини рівними шматочками алюмінієвої фольги.
  Це захистить від перегрівання тонких місць продукту під час розморожування.
  Переконайтесь, що фольга не торкається стінок печі.
* Відокремте такі продукти, як м'ясний фарш, котлети,сосиски і бекон якомога скоріше.

**Коли лунає звуковий сигнал, переверніть продукти.**
Відокремте розморожені порції.
Продовжуйте розморожувати шматочки, що залишилися.
Після розморожування, залиште постояти у печі до повного розмерзання.

| Категорія | |
|---|---|
| 1. М'ЯСО<br>- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 4,0 кг<br>- Приладдя :<br>Безпечна тарілка для мікрохвильових пічок | **Інструкція**<br>- Фарш яловичий, філе стейку, кубики для рагу, порціонний стейк, тушковане м'ясо, ростбіф з корицею, бургер з яловичини, свинячі відбивні, відбивні з баранини, рулет з яловичини, ковбаси, котлети (2 см).<br>- Переверніть продукти після сигналу.<br>- Після розморожування, накрийте алюмінієвою фольгою, та залиште постояти 5 ~15 хвилин. |
| 2. ПТИЦЯ<br>- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 4,0 кг<br>- Приладдя :<br>Безпечна тарілка для мікрохвильових печей | **Інструкція**<br>- Ціла курка, Ніжки, Грудки, Індичі Грудки (до 2 кг).<br>- Переверніть продукти після сигналу.<br>- Після розморожування залиште постояти 20 ~ 30 хвилин. |
| 3. РИБА<br>- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 4,0 кг<br>- Приладдя :<br>Безпечна тарілка для мікрохвильових печей | **Інструкція**<br>- Філе, Стейки, Ціла риба, Морепродукти.<br>- Переверніть продукти після сигналу.<br>- Після розморожування залиште постояти 10 ~ 20 хвилин. |
| 4. ХЛІБ<br>- Ліміт Ваги : 0,1 ~ 0,5 кг<br>- Приладдя :<br>Безпечна тарілка для мікрохвильових пічок | **Інструкція**<br>- Нарізаний хліб, Здобні булочки, Багети, та інші.<br>- Після розморожування залиште постояти 1 хвилину. |

# ТЕХНІЧНІ СПЕЦИФІКАЦІЇ

| Серія MJ328 ✶✶✶ | | |
|---|---|---|
| Вхід живлення | | 230 В / 50 Гц |
| Вихід | | 900 Вт (IEC60705 встановлений стандарт) |
| Надвисока частота | | 2450 МГц |
| Габарити | | 530 мм (Ш) X 322 мм (В) X 533 мм (Г) |
| Енергоспоживання | Макс | 2600 Вт |
| | Мікрохвилі | 1400 Вт |
| | Гриль | 1250 Вт |
| | Конвекція | 1250 Вт (Макс. 2450 Вт) |
| | Комбі режим | Макс. 2600 Вт |

LG
Life's Good

РУССКИЙ

# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

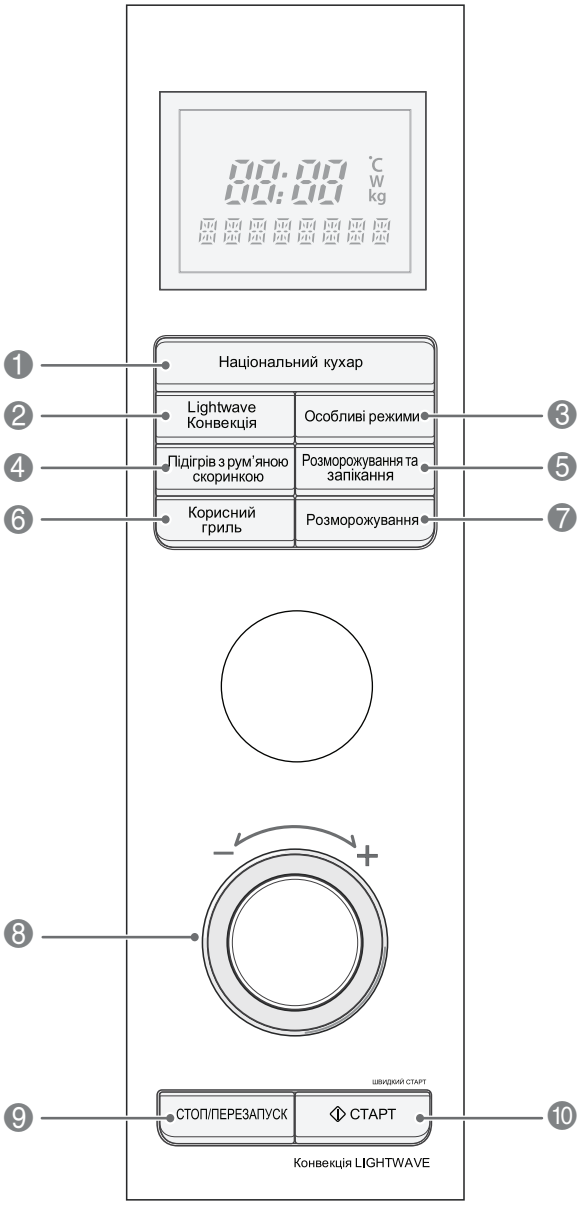
# ЛЕГКАЯ КОНВЕКЦИЯ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

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

www.lg.com

## Панель управления





Стеклянный поднос


Поворотное кольцо


Высокая решетка


Низкая решетка


**МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДНОС**

| Панель управления |
|---|
| ❶ **Національний кухар**<br>Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.<br>См. стр. 5 "Національний кухар" |
| ❷ **Lightwave Конвекція**<br>См. стр. 7 " Lightwave Конвекція " |
| ❸ **Особливі режими**<br>См. стр. 8 "Особливі режими" |
| ❹ **Підігрів з рум'яною скоринкою**<br>См. стр. 9 "Підігрів з рум'яною скоринкою " |
| ❺ **Розморожування та запікання**<br>См. стр. 10 "Розморожування та запікання " |
| ❻ **Корисний гриль**<br>См. стр. 11 "Корисний гриль " |
| ❼ **Розморожування**<br>См. стр. 12 "Разморозка" |
| ❽ **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**<br>• Выбор режима приготовления.<br>• Установка времени приготовления, температуры и уровня мощности.<br>• В режиме автоматического и ручного приготовления в любой момент можно увеличить или уменьшить время приготовления поворотом данной ручки (за исключением режима размораживания). |
| ❾ **Стоп/Перезапуск**<br>• Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени. |
| ❿ **Старт**<br>• Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.<br>• Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска. |

## Использование принадлежностей в каждом режиме

| | Микроволновый режим | Гриль | Конвекция | Гриль комби | Conv комби |
|---|---|---|---|---|---|
|  **Высокая решетка** | — | ○ | ○ | ○ | ○ |
|  **Низкая решетка** | — | ○ | ○ | ○ | ○ |
|  **Стеклянный поднос** | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
|  **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ ПОДНОС** | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

## Установка часов

Показания времени можно задать в 12 или 24 формате.

1 Включите микроволновую печь в первый раз.
На дисплее отобразятся символы **"24H".**
Для подтверждения формата 24 нажмите кнопку ⑩**.**
(Если вы хотите изменить формат после установки часов, вам придется отключить печь от сети и подключить снова.)

2 Чтобы установить часы, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩**.**

3 Чтобы установить минуты, поверните круглую ручку ⑧.
Нажмите кнопку ⑩**.**
Время начнет отсчитываться.




### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Блокировка

Ниже приведен пример установки режима защиты от детей

1 Нажмите кнопку ⑨**.**

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




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

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Быстрый запуск

1 Нажмите кнопку ⑨**.**

2 Нажмите кнопку ⑩ четыре раза для установки 2-минутного приготовления с высокой мощностью (900 Вт).
Микроволновая печь включится до четвертого нажатия кнопки.

3 В режиме приготовления **Быстрый запуск** время приготовления можно задать до 99 минут 59 секунд поворотом ручки ⑧**.**




### ПРИМЕЧАНИЕ

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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

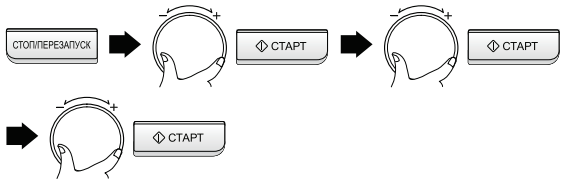
## Приготовление с использованием микроволновой энергии

1 Нажмите кнопку ⑨**.**

2 Поворотом ручки ⑧ выберите **МИКРОВОЛНОВЫЙ РЕЖИМ.**
Отображается следующий значок: **"≋".**
Для подтверждения выбранного режима нажмите кнопку ⑩**.**

3 Поверните ручку ⑧ для выбора мощности.
Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку ⑩**.**

4 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку ⑧.
Нажмите кнопку ⑩**.**




### ПРИМЕЧАНИЕ

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



**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.

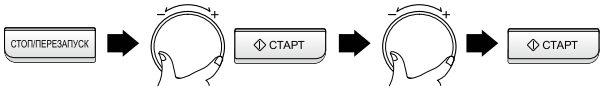
| УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ |
|---|---|---|
| ВЫСОКИЙ | 900 Вт (100%) | • Кипячение воды<br>• Говяжий фарш<br>• Куски домашней птицы, рыба, овощи<br>• Приготовление нежных кусков мяса |
| СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ | 720 Вт (80%) | • Разогревание<br>• Поджаривание мяса и домашней птицы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

РУССКИЙ

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

## Приготовление на гриле

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




### ОСТОРОЖНО

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

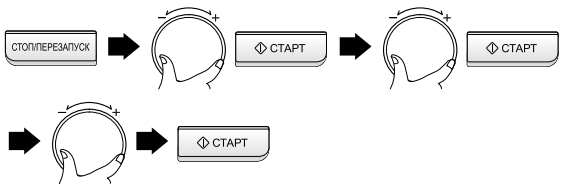
- Этот режим позволяет быстро поджарить продукт до образования корочки.
- Для приготовления используйте следующую принадлежность.



**Высокая решетка**

## Приготовление в режиме Гриль комби

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




### ПРИМЕЧАНИЕ

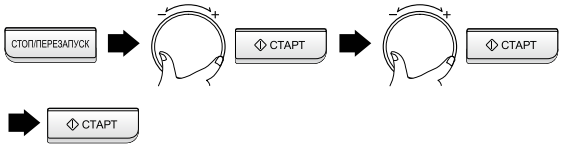
- В данной микроволновой печи предусмотрен режим комбинированного приготовления, который позволяет готовить блюдо с использованием **нагревателя** и **микроволнового излучения.**
Обычно при этом время приготовления блюда сокращается.
- В режиме Grill Combi можно устанавливать три уровня мощности микроволнового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



**Высокая решетка**

## Предварительный прогрев

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




### ПРИМЕЧАНИЕ

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

## Приготовление в режиме конвекции

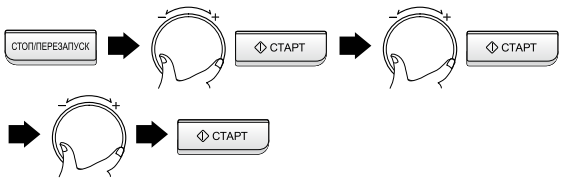
1 Нажмите кнопку ⑨.

2 Поворотом ручки ⑧ выберите **Conv.**
Отображается следующий значок: **“ ”.**
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.

3 Для установки температуры , поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.

4 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку ⑧.

5 Нажмите кнопку ⑩.



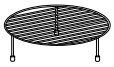

### ОСТОРОЖНО

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

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

Для приготовления используйте следующую принадлежность.



**Низкая решетка**

## Приготовление в режиме Conv комби

1 Нажмите кнопку ⑨.

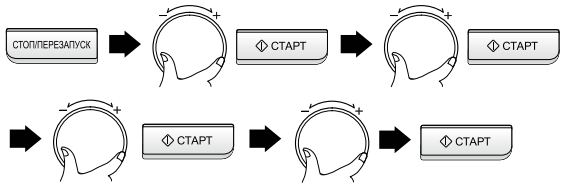
2 Поворотом ручки ⑧ выберите **Conv комби.**
Отображаются следующие значки : **“ ”, “ ”.**
Для подтверждения нажмите кнопкуb ⑩.

3 Для выбора мощности, поверните круглую ручку ⑧
Для подтверждения выбранной мощности нажмите кнопку ⑩.

4 Для установки температуры , поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.

5 Чтобы установить время приготовления, поверните круглую ручку ⑧.

6 Нажмите кнопку ⑩.



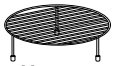

### ОСТОРОЖНО

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

Можно устанавливать три уровня мощности микроволнового излучения (180 Вт, 270 Вт и 360 Вт).

• Для приготовления используйте следующую принадлежность.



**Низкая решетка**

## Увеличение или уменьшение времени приготовления

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

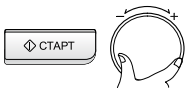
1 Нажмите кнопку ⑨.




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




3 Нажмите кнопку ⑩.
Поверните ручку ⑧.
При этом время приготовления увеличится или уменьшится.




### ПРИМЕЧАНИЕ

• Если при использовании предустановленной программы приготовления блюдо будет передержано или недодержано, поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** время приготовления можно увеличить или уменьшить.

• Время приготовления можно увеличить или сократить (за исключением режима размораживания) в любой момент поворотом ручки **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.**

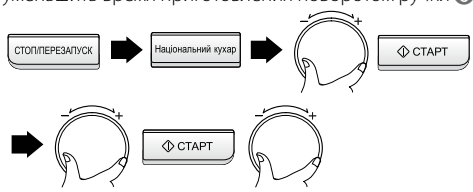
## Національний кухар

1 Нажмите кнопку ⑨.

2 Нажмите кнопку ①.
Отображается следующий значок : **“ auto ”.**

3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.

4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧.
Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.




### ПРИМЕЧАНИЕ

• Меню русской кухни программируется.

• Русский вариант режима “Разогрев с корочкой” позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

РУССКИЙ

# Рецепты от Національний кухар

**Продукт**

### 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

**Рецепт приготовления**

1. Промойте гречневую крупу.
2. Залейте воду в емкость, пригодную для использования в микроволновой печи, засыпьте гречневую крупу и добавьте соль.
3. Закройте крышкой.
4. Поместите в микроволновую печь
   Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

### 2. СВИНАЯ ОТБИВНАЯ

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

**Рецепт приготовления**

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.

### 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**

| Рис | 100 г | 200 г | 300 г |
|---|---|---|---|
| Сливочное масло, растопленное | 30 г | 40 г | 50 г |
| Репчатый лук, тертый | 50 г | 75 г | 100 г |
| Куриный бульон или вода | 250 мл | 500 мл | 750 мл |
| Пряности и соль | По вкусу | | |

Положите рис и растопленное сливочное масло в глубокую и большую емкость (3 л) и хорошо перемешайте. Залейте горячим куриным бульоном или водой и добавьте специи и соль. Покройте оберточной бумагой. Поместите в микроволновую печь. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления перемешайте и оставьте в накрытом состоянии на 5~10 минут.

**Ингредиенты для приготовления спагетти**

| Макароны | 100 г | 200 г | 300 г |
|---|---|---|---|
| Вода | 400 мл | 800 мл | 1200 мл |
| Соль | По вкусу | | |

В глубокую и большую емкость (3 л) налейте горячую воду, поместите в нее макаронные изделия и добавьте соль. Поместите в микроволновую печь. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления выждите 1~2 минуты. Промойте макароны холодной водой.

### 4. ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ

- 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
S3аправьте пряными травами, лимонным соком, солью и базиликом.
Поместите продукты на поддон на высокой решетке.
Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.
После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.

**Продукт**

### 5. КУРИНЫЕ ГРУДКИ

- 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

**Рецепт приготовления**

1. На среднем огне растопите в кастрюле сливочное масло.
2. Приготовьте лук в течение 1 минуты и добавьте рис, изюм-коринку, курагу и перемешайте.
3. Добавьте бульон, апельсиновую кожуру и проварите на сильном огне.
4. Уменьшите огонь и оставьте на медленном огне в закрытом состоянии на 15~20 минут.
5. Добавьте по вкусу миндаль, соль и перец.
6. Добавьте сливочный сыр и дайте охладиться.
7. Удалите кости из куриных грудок, оставив шкурку нетронутой.
8. Начините грудки полученной смесью.
9. Поместите продукты на поддон на высокой решетке.
   Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления.

### 6. ПИРОГ С ЛОСОСЕМ

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

**Ингредиенты**

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

**Рецепт приготовления**

1. Поместите яйца на противень, залейте холодной водой и доведите до кипения. Установите медленный огонь и оставьте на медленном огне на 10 минут. После приготовления яиц сразу же слейте воду и поместите под проточную воду. Очистите яйца от скорлупы и мелко покрошите.
2. Одновременно доведите до кипения большую кастрюлю с подсоленной водой, засыпьте в нее рис и перемешайте его до дна кастрюли. Оставьте на медленном огне на 20 минут до разваривания. Откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой.
3. Нарежьте главлакс или копченый лосось полосками и поместите в большую посуду. Добавьте яйца, рис, укроп и сметану и перемешайте. Заправьте по вкусу солью и перцем.
4. Уложите раскатанное тесто на поддон. Распределите начинку на одной половине слоя теста. Смочите края водой и заверните другую сторону слоя, чтобы закрыть начинку. Скрепите края между собой с помощью вилки, прижимая ее по шву. Должно получиться что-то похожее на плотно упакованный каравай.
5. Сбейте яичный желток в воде. Смажьте тесто глазурью и сверху проколите вилкой несколько маленьких отверстий. Посыпьте сверху планировочными сухарями.
6. Поместите на поддон на низкой решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.

### 7. ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ

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

**Ингредиенты соуса для мясных блюд**

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

| Продукт | |
|---|---|
| Рецепт приготовления<br>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.<br>2. Промойте и просушите сухофрукты, уложите чернослив и урюк в равных долях, добавьте мед, сливочное масло и перемешайте.<br>3. Уложите фруктовую смесь ровным слоем на тесто.<br>4. Поместите поддон на низкую решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. | |
| 8. ЧЁРНЫЙ ХЛЕБ<br>- Температура продукта : комнатная<br>- Посуда : Поддон на низкой решетке | Ингредиенты<br>2 чашки непросеянной ржаной муки<br>1 1/2 чашки непросеянной муки высшего сорта \ 1 чайная ложка сахарного песка<br>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 бальзамикового уксуса) \ 1/4 чашки черной патоки \ 1 дольку горького шоколада \ 2 столовых ложки сухих дрожжей \ 1/4 чашки сливочного масла<br>1 чайную ложку кукурузного крахмала |
| Рецепт приготовления<br>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.<br>2. В кастрюле перемешайте воду, уксус, патоку, шоколад и сливочное масло. Нагрейте до горячего состояния.<br>3. Постепенно добавляйте смесь в сухие ингредиенты, за исключением кукурузного крахмала, и взбивайте в течение 2 минут.<br>4. Добавьте 1/2 чашки мучной смеси, взбивайте в течение 2 минут.<br>5. Поместите тесто в закрытую посуду и оставьте на 15 минут. Когда объем теста увеличится вдвое, разделите его пополам.<br>6. Уложите тесто таким же образом.<br>7. Уложите тесто на поддон на низкой решетке. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.<br>8. Замешайте кукурузный крахмал в холодной воде. Готовьте до закипания смеси.<br>9. После звукового сигнала смажьте полученной смесью кукурузного крахмала поверхность караваев и нажмите кнопку пуска для продолжения приготовления. | |

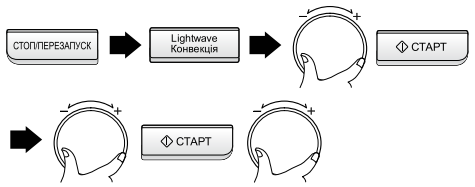
## Lightwave Конвекція

1 Нажмите кнопку ⑨.

2 Нажмите кнопку ②.
Отображается следующий значок : " ".

3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.

4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧.
Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.




**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 Конвекція

| Продукт | |
|---|---|
| 1. ЗАПЕЧЕННАЯ КУРОЧКА<br>- Вес : 0,8~1,8 кг<br>- Температура продукта : охлажденный<br>- Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира | **Рецепт приготовления**<br>Смажьте всего цыпленка растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.<br>Уложите цыпленка грудкой вниз на низкую решетку на поддоне.<br>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После звукового сигнала спустите соки и сразу же переверните продукт. Нажмите кнопку пуска для продолжения приготовления.<br>После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут. |
| 2. КУСОЧКИ КУРОЧКИ<br>- Вес : 0,2~0,8 кг<br>- Температура продукта : охлажденный<br>- Посуда : Высокая решетка на поддоне для сбора жира | **Рецепт приготовления**<br>Смажьте кусочки цыпленка растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.<br>Поместите продукты на поддон на высокой решетке.<br>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.<br>После звукового сигнала, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для дальнейшего приготовления. |
| 3. ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА<br>- Вес : 0,5~2,0 кг<br>- Температура продукта : охлажденный<br>- Посуда : Низкая решетка на поддоне для сбора жира | **Рецепт приготовления**<br>Смажьте кусочки свинины растопленным сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисти и добавьте пряности по вкусу.<br>Уложите продукты на низкую решетку на поддоне.<br>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска.<br>После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут. |
| 4. СВЕЖАЯ ПИЦЦА<br>- Температура продукта : комнатная<br>- Посуда : Поддон на низкой решетке | Ингредиенты<br>Тесто :<br>120 г обычной или хлебопекарской муки \ 1 чайная ложка сухих дрожжей<br>1/3 чайной ложки соли \ 1 чайная ложка сахарного песка \ 70 мл теплой воды<br>1 чайная ложка высококачественного оливкового масла, и еще немного для смазывания<br>Начинка :<br>3 столовых ложки томатного соуса \ 30 г колбасы, ломтиками<br>1/2 головки репчатого лука, ломтиками \ 2 свежих гриба, ломтиками<br>1/2 свежего перца \ 100 г измельченного сыра моцарелла |
| **Рецепт приготовления**<br>Смешайте все ингредиенты в большой емкости.<br>С помощью электромиксера взбейте до получения равномерного и эластичного теста.<br>Раскатайте тесто на поддоне.<br>Нанесите соус для пиццы. Уложите сверху начинку и сыр.<br>Поместите поддон на низкую решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. | |

| Продукт | |
|---|---|
| 5. ПЕЧЕНЬЕ<br>- Температура продукта : комнатная<br>- Посуда : Высокая решетка + низкая решетка | Ингредиенты<br>80 г желтого сахарного песка \ 80 г сливочного масла, размягченного<br>1 яйцо, слегка взбитое \ 1/2 чайная ложка пекарного порошка<br>180 г обычной муки, просеянной \ 100 г шоколадной крошки<br>1/2 чайной ложки пищевой соды |

**Рецепт приготовления**
Размешайте желтый сахарный песок и размягченное масло. Постепенно добавляя яйцо, размешивайте до получения легкой взбитой массы. Добавьте муку, пекарный порошок, пищевую соду, шоколадные крошки и хорошо перемешайте. Разложите столовой ложкой на высокую решетку и низкую решетку, покрытые алюминиевой фольгой. Расстояние между выпечкой должно составлять 2 см.
Установите в печь высокую решетку и низкую решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. После приготовления уложите продукт на низкую решетку и дайте ему остыть.

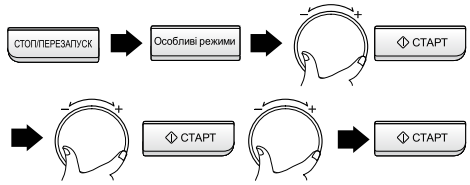
| | |
|---|---|
| 6. ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ<br>- Вес : 0,2~1,0 кг<br>- Температура продукта : комнатная<br>- Посуда : Низкая решетка | **Рецепт приготовления**<br>Отберите картофелины среднего размера (200~220 г каждая).Промойте и высушите картофелины. Проколите картофелины несколько раз с помощью вилки.Поместите продукт на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления покройте продукт фольгой на 10 минут. |

| | |
|---|---|
| 7. КЕКСЫ<br>- Температура продукта : комнатная<br>- Посуда : Бумажные формы для выпечки кекса на поддоне на низкой решетке. | **Ингредиенты**<br>60 г сахарного песка \ 100 г сливочного масла, размягченного<br>2 яйца, слегка взбитых \ 150 г обычной муки, просеянной<br>1/2 чайной ложки пекарного порошка<br>10~13 шт. бумажных форм для выпечки (50 мм в основании x 30 мм в высоту) |

**Рецепт приготовления**
Размешайте сахарный песок и размягченное масло.
Постепенно добавляя яйца, размешивайте до получения легкой взбитой массы.
Добавьте муку и пекарный порошок и хорошо перемешайте.
Положите в формы сливочное масло (25~30 г в каждую).
Разместите бумажные формы на поддон на низкой решетке.
Выберите меню и нажмите кнопку пуска.
После приготовления извлеките из микроволновой печи и дайте продукту остыть..

## Особливі режими

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




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

## Установка Особливі режими

| Режим | |
|---|---|
| 1. ТОМЛЕНИЕ<br>- Диапазон : 110° C (высокая) / 90° C (низкая)<br>- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо с крышкой на поворотном столе | **Рецепт приготовления**<br>В данном режиме поддерживается относительно низкая температура по сравнению с другими способами приготовления (например, выпечка, кипячение ил жарение) в течение нескольких часов, позволяя приготовлять без присмотра тушеное мясо, рыбу и другие блюда. |

90° C (низкая) установка
Приготовление продукта на медленном огне в течение продолжительного времени позволяет не допустить передержку или обгорание продукта. В данном режиме не требуется перемешивание продукта.
110° C (высокая) установка
В данном режиме приготовление продукта ускоряется примерно в два раза по сравнению с режимом низкой температуры. Некоторые продукты могут закипать при установке режима высокой температуры, поэтому в них следует добавлять жидкость. Периодическое перемешивание тушеного блюда улучшает его вкус.
Подогрев блюда перед приготовлением на медленном огне не требуется, но при этом сохраняются соки и аромат, а мясо становится нежнее.
Приготовление на медленном огне

| Обычное время приготовления | Приготовление на медленном огне (без подогрева) | | Приготовление на медленном огне (с подогревом) | |
|---|---|---|---|---|
| | 90° C (низкая) | 110° C (высокая) | 90° C (низкая) | 110° C (высокая) |
| 35~60 мин. | 6~10 часов | 3~4 часов | 4~6 часов | 2~3 часов |
| 1~3 часа | 8~10 часов | 4~6 часов | 5~6 часов | 3~4 часов |

| | |
|---|---|
| 2. СОХРАНИТЬ ТЕПЛЫМ<br>- Диапазон : 60° C~80° C<br>- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо с крышкой на поворотном столе | **Рецепт приготовления**<br>Для поддержания заданной температуры используются верхние и нижние нагревательные элементы. Данный режим можно использовать для поддержания температуры блюда до подачи его на стол. |

| | |
|---|---|
| 3. СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ / ГРИБЫ<br>- Диапазон : 40° C ~ 90° C<br>- Посуда : Поддон на низкой решетке | **Рецепт приготовления**<br>В данном режиме можно высушивать фрукты, овощи, говядину для получения полезных для здоровья и питательных закусок и вкусного вяленого мяса без использования химикатов и консервантов. Уложите на поднос бумагу для выпечки и распределите продукт в один слой. |

**Режим**

Рецепты высушивания

| Продукт | Подготовка | Температура | Время | Использование |
|---|---|---|---|---|
| Бананы | Куски толщиной 5~6 мм | 60° C | 5~8 часов | Закуски, продукты детского питания, мюсли, печенье, банановый хлебец |
| Инжир | Удалить плодоножки и разрезать пополам | 60° C | 8~10 часов | Начинка, выпечка, пудинги, хлебцы и печенье |
| Киви | Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм | 60° C | 5~8 часов | Закуски |
| Манго | Снять кожуру, нарезать кусочками толщиной 6~10 мм | 60° C | 6~10 часов | *Закуски, воздушные хлопья, выпечка* |
| Ананас | Снять кожуру, извлечь сердцевину, нарезать кусочками толщиной 8~12 мм | 60° C | 6~10 часов | Закуски, выпечка, мюсли |
| Помидоры | Промыть и нарезать кружками толщиной 6 мм Не мыть | 60° C | 6~10 часов | Супы, тушенные блюда, пасты и соусы |
| Грибы | Очистить мягкой щеткой или тряпкой. Не мыть | 50° C | 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° C | 6~10 часов | *Закуска* |

**Режим**

4. ДОМАШНЫЙ ЙОГУРТ И ТЕСТО
- Диапазон : 40° C
- Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо на низкой решетке

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

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

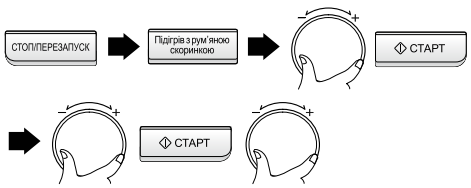
5. ПОДОГРЕВ ТАРЕЛКИ
- Диапазон : 40° C ~ 100° C
- Посуда : На низкой решетке

Используйте данный режим для нагревания посуды до нужной температуры.



## Підігрів з рум'яною скоринкою

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




### ПРИМЕЧАНИЕ

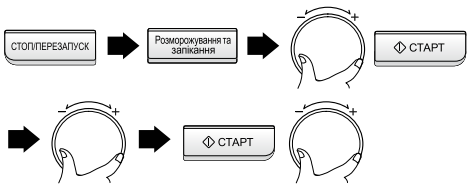
- Меню режима хрустящей корочку запрограммировано.
- Режим хрустящей корочки позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.

# Рецепты блюд с Підігрів з рум'яною скоринкою

| Продукт | |
|---|---|
| 1. ЖАРЕНОЕ МЯСО<br>- Вес : 0,2~0,6 кг<br>- Температура продукта : охлажденный<br>- Посуда : Поддон на низкой решетке | **Рецепт приготовления**<br>Уложите оставшиеся куски Кардон блю (100~150 г / кусок) на поддон на низкой решетке.<br>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. |
| 2. ЛАЗАНЬЯ<br>- Вес : 0,2~0,8 кг<br>- Температура продукта : охлажденный<br>- Посуда : Поддон на низкой решетке | **Рецепт приготовления**<br>Нарежьте оставшуюся лазанью на куски (200~250 г / кусок).<br>Поместите на поддон на низкой решетке.<br>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. |
| 3. ХЛЕБ<br>- Вес : 0,1~0,3 кг<br>- Температура продукта : замороженный<br>- Посуда : Низкая решетка | **Рецепт приготовления**<br>Уложите замороженный хлеб (50~100 г / кусок) на низкую решетку.<br>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. |
| 4. ПИРОГ<br>- Вес : 0,2~0,8 кг<br>- Температура продукта : охлажденный<br>- Посуда : Поддон на низкой решетке | **Рецепт приготовления**<br>Нарежьте оставшийся пирог на куски (200~250 г / кусок).<br>Поместите на поддон на низкой решетке.<br>Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. |

# Розморожування та запікання

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




# Руководство по размораживанию и запеканию

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

## Полезный гриль

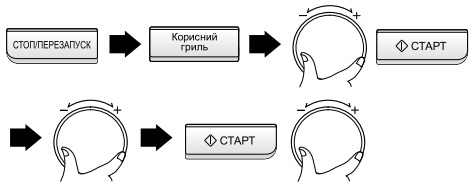
1 Нажмите кнопку ⑨.

2 Нажмите кнопку ⑥.
Отображается следующий значок : "auto".

3 Для выбора типа продукта питания, поверните круглую ручку ⑧.
Для подтверждения нажмите кнопку ⑩.

4 Чтобы выбрать вес продуктов, поверните круглую ручку ⑧.

5 Нажмите кнопку ⑩.
В процессе приготовления вы можете увеличить или уменьшить время приготовления поворотом ручки ⑧.



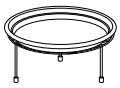

### ОСТОРОЖНО

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

### ПРИМЕЧАНИЕ

• Эта функция позволяет получить хрустящую корочку.

• Для получения наилучшего результата используйте следующие принадлежности.



**Противень для жарки +высокая стойка**

## Руководство по Полезный гриль

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

| Продукт | |
|---|---|
| 6. РЫБА НА ГРИЛЕ<br>- Вес : 0,2~0,8 кг<br>- Температура продукта : охлажденная<br>- Посуда : Поддон на высокой стойке | Возьмите куски рыбного филе весом 200 г и толщиной 2,5 см каждый. Смажьте поверхность филе растительным маслом и добавьте пряности по вкусу. Поместите продукты на противень для жарки на стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления достаньте из микроволновой печи. |
| 7. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ<br>- Вес : 0,2~0,8 кг<br>- Температура продукта : охлажденная<br>- Посуда : Поддон на высокой стойке | Смажьте поверхность куриных крылышек маслом. Положите продукт на противень для жарки на высокой стойке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните продукты и нажмите кнопку пуска для продолжения процесса приготовления. |
| 8. КАРТОФЕЛЬ ФРИ<br>- Вес : 0,2~0,4 кг<br>- Температура продукта : замороженная<br>- Посуда : Поддон на высокой стойке | Насыпьте замороженный картофель на противень для жарки на высокой стойке. Для получения наилучшего результата готовьте в один слой. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. |

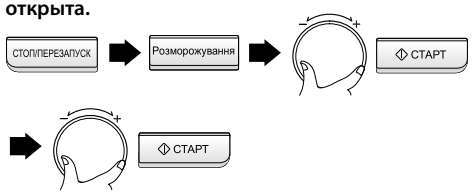
# Разморозка

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

Пример : Рыба готовится настолько быстро, что иногда лучше приготовлять 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.

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




## ПРИМЕЧАНИЕ

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



**Высокая решетка** **Низкая решетка**

# Руководство по размораживанию

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

| Продукт | |
|---|---|
| 1. МЯСО<br>- Вес : 0,1~4,0 кг<br>- 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).<br>- После звукового сигнала переверните продукт.<br>- После размораживания закройте продукт алюминиевой фольгой о оставьте на 5~15 минут. |
| 2. ПТИЦА<br>- Вес : 0,1~4,0 кг<br>- Посуда : Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью | - Целиковые цыплята ножки, грудки, индюшиная грудинка (до 2,0 кг).<br>- После звукового сигнала переверните продукт.<br>- После размораживания оставьте на 20~30 минут. |
| 3. РЫБА<br>- Вес : 0,1~4,0 кг<br>- Посуда : Тарелка, пригодная для использования с микроволновой печью | - Филе, куски, рыба целиком, морепродукты.<br>- После звукового сигнала переверните продукт.<br>- После размораживания оставьте на 10~20 минут. |
| 4. ХЛЕБ<br>- Вес : 0,1~0,5 кг<br>- Посуда : Бумажные полотенца | - Нарезной хлеб, сдоба, багет и т.п.<br>- После размораживания оставьте на 1 минуту. |

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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





001

Країна походження: Китай
Дата виробництва: дивись на упаковці

| | Інтернет | Телефон |
|---|---|---|
| Росія | ru.lgservice.com | 8-800-200-7676 |
| Україна | ua.lgservice.com | 0-800-303-000 |
| Казахстан | kz.lgservice.com | 8-8000-805-805 |
| Казахстан (з мобільного GSM) | kz.lgservice.com | 2255 |
| Киргизстан | www.lg.com | 0-800-805-8050 |
| Узбекистан | www.lg.com | 0-800-120-22-22 (з міського та UzMobile) 8-800-120-22-22 (з моб. та Buzton безкоштовний дзвінок з будь-якого регіону Узбекистану) |
| Білорусія | ru.lgservice.com | 8-820-0071-1111 |
| Латвія | lv.lgservice.com | 8-0200-201 |
| Литва | lt.lgservice.com | 8-800-08-081 |
| Естонія | ee.lgservice.com | 800-9990 |
| Молдова | www.lge.md | 00-800-0071-0005 |

«ЛГ Електронікс Тіянджін Аплайанс Ко., Лтд.» Ксінг Дан Роад, Бей Чен Дістстрікт, Тіянджін, Китай, 300402