



Відскануйте QR-код,
щоб переглянути посібник.



ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ



Будь ласка, уважно прочитайте цей посібник перед початком встановлення. Це допоможе спростити процес встановлення, а також зробити це правильно та безпечно. Після встановлення зберігайте цей посібник поблизу приладу, щоб звернутися до нього за потреби.

УКРАЇНСЬКА



MFL05759601
Rev.01_022425

www.lg.com

Copyright © 2024-2025 LG Electronics. Всі права захищені.

ЗМІСТ

Деякі зображення або зміст цього посібника можуть відрізнятися від моделі, яку ви придбали.

Зміст цього посібника може бути змінений виробником.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ЗВЕРТАННЯ У МАЙБУТНЬОМУ	3
ПОПЕРЕДЖЕННЯ	3
УВАГА	9

ВСТАНОВЛЕННЯ

Огляд виробу.....	14
Вимоги до встановлення.....	15

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Панель керування.....	16
Перед використанням.....	16
Швидкий пуск	18
Режим приготування.....	19
Посібник із використання посуду	29
Посібник з приготування їжі	31

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Часті питання	32
Перед зверненням у центр обслуговування.....	32

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ЗВЕРТАННЯ У МАЙБУТНЬОМУ

Наведені нижче рекомендації з безпеки розроблені для запобігання непередбаченим ризикам або пошкодженням унаслідок необережного чи неправильного використання приладу. Рекомендації розділені на **ПОПЕРЕДЖЕННЯ** та **УВАГА**, як описано нижче.

Повідомлення щодо безпеки



Цей символ відображається, щоб вказати на проблеми та операції, які можуть спричинити ризик. Уважно прочитайте частину з цим символом та дотримуйтесь інструкцій, щоб уникнути ризику.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Указує на те, що недотримання інструкцій може спричинити тяжкі травми або смерть.



УВАГА

Вказує на те, що недотримання інструкцій може спричинити незначні травми або пошкодження приладу.



Цей символ відображається для попередження про гарячу поверхню. Не торкайтеся поверхонь під час використання, щоб не допустити опіку.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

! ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Щоб знизити ризик вибуху, пожежі, смерті, ураження електричним струмом і травмування, дотримуйтесь основних запобіжних заходів, зокрема наведених нижче.

Технічна безпека

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або навчені користуватися приладом у безпечний спосіб і розуміють, які ризики з цим пов'язані. Діти не повинні гратися приладом. Очищення й технічне обслуговування не можна виконувати дітям без нагляду дорослих.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними можливостями, сенсорними чи розумовими здібностями або браком відповідного досвіду чи знань. Така експлуатація допускається, тільки якщо особа, відповідальна за їхню безпеку, наглядає за ними або навчила користуватися приладом. За дітьми необхідно наглядати, щоб переконатися, що вони не граються приладом.
- Щоб знизити ризик опіків, ураження електричним струмом, займання, травмування людей або впливу надмірної мікрохвильової енергії під час використання мікрохвильової печі, прочитайте всі інструкції перед використанням приладу.
- Під час використання прилад нагрівається. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині печі. Дітей віком до 8 років слід тримати подалі, якщо вони не перебувають під пильним наглядом.
- Не намагайтеся втручатися або виконувати будь-які регулювання чи ремонт дверцят, ущільнювачів дверцят, панелі керування, запобіжних блокувальних вимикачів або будь-якої іншої частини печі, що вимагатиме зняття будь-яких кришок, які захищають від впливу мікрохвильової енергії.
- Тільки кваліфікований спеціаліст сервісного центру LG Electronics може розбирати, ремонтувати чи модифікувати прилад.
- Будь-якій особі, яка не є компетентною особою, небезпечно виконувати будь-які операції з обслуговування або ремонту, пов'язані зі зняттям кришки, що забезпечує захист від впливу мікрохвильової енергії.

- На відміну від інших побутових приладів, мікрохвильова піч є обладнанням з високою напругою та струмом. Неправильне використання або ремонт можуть призвести до шкідливого впливу надмірної мікрохвильової енергії або ураження електричним струмом.
- Якщо двері або ущільнення дверей пошкоджені, тоді піч не можна використовувати до тих пір, доки вона не буде відремонтована компетентною особою.
- Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування яєць у шкаралупі. В середині оболонки може виникнути тиск, що спричинить її розрив.
- Рідини та інші продукти не можна нагрівати у закритих місткостях, оскільки вони можуть вибухнути. Перед приготуванням та розморожуванням зніміть поліетиленову упаковку з продуктів. Зверніть увагу, однак, що в деяких випадках продукти слід накрити пластиковою плівкою для розігрівання або приготування їжі.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби чи гострі металеві шкребки для очищення скла дверцят печі, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Мікрохвильову піч не можна ставити у шафу. Мікрохвильова піч призначена для використання окремо.
- Зберігайте прилад та його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- Прилад не призначений для керування з боку зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Цей прилад не повинен використовуватись у комерційних цілях. Цей прилад призначений для використання в побутових та аналогічних цілях, таких як:
 - столові в магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
 - дачні будинки;
 - готельні, мотельні номери та інші житлові приміщення;
 - приміщення міні-готелів.

- Не встановлюйте цей прилад усередині транспортних засобів (автомобілів для кемпінгу).
- Коли нагріваєте їжу у пластикових чи паперових контейнерах, слідкуйте за піччю, оскільки є ризик займання.
- Вміст пляшечок для годування та баночок з дитячим харчуванням необхідно перемішувати або струшувати, а перед вживанням перевіряти температуру, щоб уникнути опіків.
- Використовуйте лише посуд, який підходить для використання в мікрохвильових печах. Він може нагріватися та обвуглюватися.
 - Перед використанням приладу зніміть металеві пакувальні стяжки.
 - Не використовуйте дерев'яні та керамічні контейнери з металевими (наприклад, золотими або срібними) вставками.
 - Забороняється використання металевих контейнерів для їжі та напоїв під час приготування їжі у мікрохвильовій печі. Зокрема, металеві предмети можуть спричинити іскріння в духовці, що може призвести до серйозних пошкоджень.
- Мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння продуктів або одягу, а також нагрівання грілки, капців, губок, вологої тканини тощо може призвести до травми, займання або пожежі.
- Якщо спостерігається (або виділяється) дим, вимкніть прилад або від'єднайте його від мережі та тримайте дверцята закритими, щоб придушити полум'я.
- Використовуйте лише датчик температури, рекомендований для цієї печі.
 - Ви не зможете бути впевненими, що температура є точною з невідповідним датчиком температури.
 - У цій моделі немає датчика температури.
- Під час нагрівання в мікрохвильовій печі рідин, як-от супи, соуси та напої,
 - Уникайте використання контейнерів з прямими стінками та вузькими шийками.
 - Не перегрівайте.

- Перемішайте рідину перед тим, як помістити контейнер у піч, і ще раз після того, як пройде половина часу розігрівання.
- Будьте обережні при поводженні контейнером.
Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до затримки закипання, тому слід бути обережним при поводженні з контейнером.
- Після нагрівання дайте йому трохи постояти у приладі; ще раз ретельно перемішайте або струсіть і перевірте температуру перед вживанням, щоб уникнути опіків (особливо вміст пляшечок для годування та баночок з дитячим харчуванням).
- Піч треба регулярно чистити та видаляти будь-які залишки їжі. Якщо не підтримувати піч у чистоті, це може призвести до псування поверхні, що може негативно вплинути на термін служби приладу і призвести до виникнення небезпечної ситуації.
- Очищення та технічне обслуговування не слід доручати дітям до 8 років без нагляду дорослих.
- Забороняється чистити прилад пароочисником.
- Не можна використовувати пароочисник.
- Під час використання прилад нагрівається. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів всередині печі.
- Дітям можна дозволяти користуватися піччю без нагляду дорослих тільки якщо були надані належні інструкції, для того щоб дитина могла користуватися піччю у безпечний спосіб і розуміла ризики неправильного використання.

Встановлення

- Переконайтеся, що розетка заземлена належним чином, і що контакт заземлення кабелю живлення непошкоджений та не видалений з штепсельної вилки. Для отримання більш докладної інформації про заземлення звертайтеся до інформаційного центру підтримки клієнтів LG Electronics.
- Цей прилад має бути заземлений. Проводи в мережевому кабелі пофарбовані відповідно до таких кодів:

- СИНІЙ: нейтральний
- КОРИЧНЕВИЙ: під напругою
- ЗЕЛЕНИЙ і ЖОВТИЙ: заземлення
- Оскільки кольори проводів у мережевому кабелі цього приладу можуть не збігатися з колірним маркуванням контактів у вилці, дійте наступним чином:
 - Провід, забарвлений у СИНІЙ колір, повинен бути підключений до клеми, що позначена літерою N або забарвлена у ЧОРНИЙ колір.
 - Провід, забарвлений у КОРИЧНЕВИЙ колір, повинен бути підключений до клеми, що позначена літерою L або забарвлена у ЧЕРВОНИЙ колір.
 - Провід, забарвлений у ЗЕЛЕНО-ЖОВТИЙ або ЗЕЛЕНИЙ колір, повинен бути підключений до клеми, що позначена літерою G або символом заземлення.



Символ заземлення

- Цей пристрій містить заземлювальне з'єднання для функціональних цілей.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його представник або подібні кваліфіковані особи, щоб зменшити пов'язані з цим ризики. Неправильне використання може призвести до серйозного пошкодження електричним струмом.
- Прилад живиться від подовжувача шнура або переносної електричної розетки. Комплект подовжувача шнура та переносна електрична розетка мають розташовуватися так, щоб на них не потрапляли бризки і волога.
- У разі пошкодження шнура живлення або несправності електричної розетки не можна вмикати шнур живлення. Необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Дітям не можна дозволяти грати з аксесуарами або висіти на дверцятах чи будь-якій частині приладу.
- Коли прилад працює в комбінованому режимі, діти повинні використовувати його тільки під наглядом дорослих через температуру, що виникає.
- Ніколи не використовуйте прилад, коли він порожній. Їжа або вода завжди повинні знаходитись у приладі під час роботи, щоб поглинати енергію мікрохвиль.
- Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений. Особливо важливо, щоб дверцята печі закривалися правильно і щоб не було пошкоджень наступних елементів: (1) дверцят (погнуті), (2) петель і клямок (зламаних або ослаблених), (3) ущільнювачів дверцят та ущільнювальних поверхонь. Це може призвести до шкідливого впливу надмірної мікрохвильової енергії.
- Не використовуйте прилад для висушування (наприклад, використання мікрохвильової печі для висушування мокрих газет, одягу, іграшок, електричних пристроїв, домашніх тварин або дитини тощо). Це може призвести до серйозного порушення безпеки, наприклад пожежі, опіку або раптової смерті внаслідок ураження електричним струмом.
- Обов'язково використовуйте аксесуари в кожному режимі роботи. Неправильне використання може призвести до пошкодження приладу та аксесуарів, а також до іскріння та займання.

УВАГА

УВАГА

- Для зменшення ризику травмування людей, несправності або пошкодження виробу і майна під час використання приладу, дотримуйтесь основних заходів безпеки, в тому числі:

Встановлення

- Встановіть прилад відповідно до вимог монтажу, викладених у цьому посібнику.
- Залиште не менше 8 см від передньої частини дверцят печі, щоб уникнути випадкового перекидання приладу.
- Під час роботи з приладом поворотна підставка завжди має бути на місці.
- Не закривайте випускні отвори зверху, знизу або збоку приладу.
- Не кладіть предмети (наприклад, кухонні рушники, серветки тощо) між передньою панеллю та дверцятами приладу.
- Щоб уникнути небезпеки через ненавмисне скидання термовимикача, цей прилад не повинен живитися через зовнішній перемикальний пристрій, такий як таймер, або підключатися до ланцюга, який регулярно вмикається та вимикається комунальною службою.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Не торкайтеся приладу (зокрема дверцят печі, зовнішнього корпусу, задньої частини корпусу, камери печі, аксесуарів та посуду) в режимі гриля, конвекції та автоматичного приготування. Температура цих поверхонь може бути високою під час роботи приладу. Існує небезпека опіку, якщо не вдягнути товсті кулінарні рукавички.
- Не ставте жодні предмети (книгу, коробку, пляшку з водою, вазу тощо) на прилад. Прилад може перегрітися або спалахнути, а предмет може впасти, завдавши травм людям.
- Не використовуйте прилад з відкритими дверцятами. Це може призвести до шкідливого впливу надмірної мікрохвильової енергії.
- Правильно встановіть час приготування. Невелика кількість продуктів потребує коротшого часу приготування або розігрівання. Надмірне приготування може призвести до займання їжі та подальшого пошкодження приладу.

- Не використовуйте вироби із переробленого паперу. Вони можуть містити домішки, які можуть спричинити іскріння або загоряння під час приготування їжі.
- Не готуйте їжу, загорнувши її в паперові рушники або газету, тільки якщо у вашій кулінарній книзі немає відповідних інструкцій з приготування цієї їжі.
- Не використовуйте газети замість паперових рушників для приготування їжі.
- Не використовуйте прилад для сушіння газет або одягу. Вони можуть спалахнути.
- Не готуйте яйця у шкаралупі. Яйця у шкаралупі та цілі яйця, круто зварені, не можна нагрівати в мікрохвильових печах, оскільки вони можуть вибухнути навіть після припинення нагрівання в мікрохвильовій печі. Всередині яйця створиться тиск, який призведе до розриву.
- Не намагайтеся смажити у своєму приладі з великою кількістю олії. Це може призвести до раптового закипання гарячої рідини.
- Перед приготуванням проткніть шкірку картоплі, яблук чи інших фруктів чи овочів. Інакше вони можуть розірватися.
- Якщо спостерігається (або виділяється) дим, вимкніть прилад або від'єднайте його від мережі та тримайте дверцята закритими, щоб придушити полум'я.
- Дотримуйтеся точних вказівок, наданих кожним виробником попкорну.
 - Не використовуйте коричневий паперовий пакет для попкорну.
 - Ніколи не намагайтеся розкрити зерна, що залишилися.
 - Не залишайте прилад без нагляду під час смаження кукурудзи.
 - Якщо кукурудза не лусне після вказаного часу, припиніть приготування.
 - Надмірна обробка може призвести до займання кукурудзи.
- Підключення живлення може бути реалізовано у вигляді мережевої вилки або вимикача у стаціонарній проводці відповідно до правил її прокладання. Використання

невідповідної вилки або вимикача може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

- Під час приготування їжі всі вентиляційні отвори мають бути вільними. Якщо вентиляційні отвори закриті під час роботи приладу, він може перегрітися.

Технічне обслуговування

- Якщо під час технічного обслуговування треба прийняти заходи безпеки, тоді має бути надана детальна інформація стосовно цього.
- Не обполіскуйте контейнери, деко та решітку, поміщаючи їх у воду відразу після приготування.
- Перед очищенням вийміть вилку з розетки і дайте охолонути.
- Завжди користуйтеся рукавичками, коли виймаєте продукти та аксесуари після приготування, оскільки вони будуть дуже гарячими.
- Дайте поворотній підставці охолонути, перш ніж виймати її з приладу.
- Не допускайте накопичення залишків їжі або засобів для чищення на ущільнювальних поверхнях приладу.
- Тримайте прилад у чистоті всередині та зовні.

Очищення

Тримайте піч у чистоті всередині та зовні. Будьте особливо обережні, щоб на внутрішній панелі дверцят і передній рамі не було залишків їжі або жиру. Чистьте піч щотижня або частіше за потреби.

- Абразивні засоби для чищення, металеві губки, шорсткі мочалки, деякі паперові рушники тощо можуть пошкодити панель керування, а також внутрішню і зовнішню частину печі.

Очищення внутрішніх частин

Використовуйте вологу тканину, щоб очистити поверхні дверцят і витерти крихти між дверима та рамою. Видаліть жирні бризки тканиною, змоченою в мильному розчині, а потім промийте та висушіть.

- Негайно витирайте бризки вологою паперовою серветкою, особливо після приготування курки або бекону.
- Якщо пара накопичилася всередині або зовні дверцят печі, протріть панелі м'якою тканиною.

Очищення зовнішніх частин

Чистьте піч зовні водою з милом. Промийте чистою водою і висушіть м'якою тканиною або паперовим рушником.

- Не допускайте просочування води у вентиляційні отвори, щоб запобігти пошкодженню робочих частин усередині печі.
- Дверцята та дверні ущільнювачі повинні утримуватися в чистоті. Використовуйте лише теплу мильну воду, ретельно промийте та висушіть.
- Часто протирайте металеві деталі вологою тканиною.

Очищення панелі керування

Відкрийте дверцята, щоб запобігти випадковому вмиканню печі. Протріть вологою тканиною, а потім одразу ж сухою тканиною. Після очищення натисніть **СТОП** або **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.

Очищення аксесуарів

Вимийте скляний піддон і обертальне кільце в м'якій мильній воді. Для сильно забруднених ділянок використовуйте м'який миючий засіб та губку для миття посуду. Повністю висушіть перед використанням.

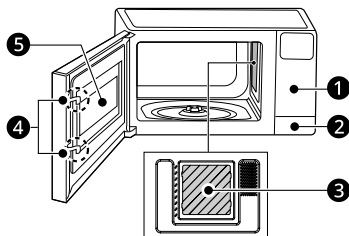
- Скляний піддон і обертальне кільце можна мити в посудомийній машині.

ВСТАНОВЛЕННЯ

Огляд виробу

Вигляд або комплектація приладу можуть відрізнятися залежно від моделі.

Вид спереду



- ❶ Панель керування
- ❷ Відкритих дверцят кнопку
- ❸ Слюдяна панель
- ❹ Захисна система дверних замків
- ❺ Віконце

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не вмикайте піч, коли вона порожня або без скляного піддону. Найкраще залишати склянку води в духовці, коли вона не використовується. Вода безпечно поглине всю енергію мікрохвиль, якщо піч випадково запуститься.

⚠ УВАГА

- Щоб уникнути ризику травм або пошкодження майна, не використовуйте в духовці керамічний чи металевий посуд або посуд із металевим ободком.

ПРИМІТКА

- Не видаляйте слюдяну панель із внутрішньої камери печі. Вона призначена для захисту

компонентів мікрохвильової печі від бризок їжі.

Акcesуари



- ❶ Скляний піддон
- ❷ Обертальне кільце

⚠ УВАГА

- Не використовуйте мікрохвильову піч без скляного піддону і обертального кільця.

Технічні характеристики

Джерело живлення та споживання потужності можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі. Подрообиці дивіться на етикетках.

Модель MS204***

- Потужність мікрохвиль:** макс. 700 Вт^{*1}
- Частота:** 2450 МГц^{*2}
- Розміри (Ш х В х Г):** 455 мм х 252 мм х 320 мм
- Електроживлення:** 230 В ~ 50 Гц
- Споживана потужність:** мікрохвилі 1000 Вт

^{*1} СТАНДАРТ IEC 60705. Технічні характеристики можуть бути змінені без попередження.

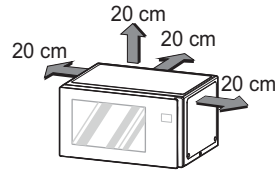
^{*2} Частота мікрохвиль: 2450 МГц +/- 50 МГц (група 2 / клас B)

Обладнання групи 2: до групи 2 відноситься все радіочастотне обладнання ISM, в якому радіочастотна енергія в діапазоні частот від 9 кГц до 400 ГГц навмисно генерується і використовується або використовується тільки у формі електромагнітного

випромінювання, індуктивного та/або ємнісного сполучення для обробки матеріалу або перевірки/аналізу.

Обладнання класу В — це обладнання, що підходить для використання в житлових будинках, безпосередньо підключених до мережі електропостачання низької напруги, що живить побутові будівлі.

зниження ефективності та скорочення терміну служби.



ПРИМІТКА

- При роботі на рівні потужності 100% і 80% протягом тривалих періодів вихідна потужність поступово знижуватиметься, щоб запобігти електричному перегріванню пристрою.

- 3 Помістіть обертальне кільце всередину печі та поставте зверху скляний піддон.

- 4 Вставте вилку живлення в розетку.

- Не перекривайте випускний отвір, щоб не пошкодити піч.
- Переконайтеся, що мікрохвильова піч є єдиним приладом, підключеним до розетки.
- Якщо піч не працює належним чином, від'єднайте її від електричної розетки, а потім знову підключіть.

ПРИМІТКА

- Не ставте піч над газовою та електричною плитою.

Вимоги до встановлення

Місце встановлення

- 1 Встановіть мікрохвильову піч на пласку поверхню заввишки понад 85 см.
 - Передня частина печі повинна знаходитися на відстані не менше 8 см від краю поверхні, щоб запобігти перекиданню.
- 2 Залиште щонайменше 20 см зверху, 20 см з боків та 20 см ззаду печі для належної вентиляції.
 - Вільний потік повітря довкола печі є дуже важливим.
 - Випускний патрубок розташовується на дні або збоку печі. Якщо ви використовуєте мікрохвильову піч у закритому приміщенні або шафі, потік повітря для охолодження виробу може бути недостатнім. Це може призвести до

Радіочастотні перешкоди

- Під час експлуатації мікрохвильової печі, якщо ви використовуєте радіо, телевізор, бездротову локальну мережу, Bluetooth, медичне обладнання, бездротове обладнання тощо.
- При використанні тієї ж частоти, що й у мікрохвильовій печі, вона може зазнавати впливу від цих пристроїв. Ці перешкоди не вказують на проблему з мікрохвильовою піччю або пристроєм і не є несправністю. Тож її можна безпечно використовувати. Однак медичне обладнання також може зазнавати впливу, тому будьте обережні під час використання медичного обладнання поруч із цим виробом.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Панель керування

Функції панелі керування



1 Відображення на дисплеї

Показує час доби, налаштування часу приготування та вибрані функції приготування.

2 Режим автоприготування

Натискайте кнопки, щоб вибрати попередньо запрограмовані параметри приготування та розморожування для популярних продуктів.

3 Мікрохвилі

Установіть рівень потужності приготування.

4 Швидке розморожування

Розморозьте лише 0,5 кг фаршу дуже швидко.

5 Годинник

Встановіть час доби.

6 БІЛЬШЕ/МЕНШЕ

Встановіть час приготування, кількість чи вагу.

7 Налаштування часу

Виберіть час приготування рецепту.

8 СТОП/ПЕРЕЗАПУСК

Зупиніть піч або очистіть усі записи.

Eco on

Дозволяє заощаджувати енергію.

9 СТАРТ

Натисніть цю кнопку, щоб запустити піч, ввести чи готувати на 100 % потужності протягом 30 секунд.

- Якщо ви натиснете цю кнопку під час приготування, він збільшиться на 30 секунд.

ПРИМІТКА

- Звуковий сигнал звучить щоразу, коли ви натискаєте клавішу. Мелодія сигналізує про закінчення часу або циклу приготування.
- Ця піч оснащена вбудованими захисними блокуваннями для запобігання впливу надмірної мікрохвильової енергії. Піч автоматично вимкне приготування їжі під час відкриття дверцят.

Перед використанням

Рівні потужності мікрохвиль

Ця мікрохвильова піч оснащена 5 рівнями потужності, що дає вам максимальну гнучкість та контроль приготування їжі. Див. таблицю рекомендованих рівнів потужності для різних продуктів.

- При роботі на рівні потужності 100% і 80% протягом тривалих періодів вихідна потужність поступово знижуватиметься, щоб запобігти електричному перегріванню пристрою.

Рівень потужності	Використання
Високий 700 Вт (100 %)	• Кип'ятіння води. • Смаження яловичого фаршу. • Приготування шматочків птиці, риби, овочів та шматків ніжного м'яса.
560 Вт (80 %)	• Розігрів. • Обсмажування м'яса та птиці. • Приготування грибів та моллюсків. • Приготування продуктів, що містять сир та яйця.
420 Вт (60 %)	• Випічка тортів та булочок. • Приготування яєць. • Приготування заварного крему. • Приготування рису, супу.
280 Вт (40 %)	• Розморожування. • Розтоплення вершкового масла та шоколаду. • Приготування шматків менш ніжного м'яса.
140 Вт (20 %)	• Розм'якшення вершкового масла та вершкового сиру. • Розм'якшення морозива. • Підйом дріжджового тіста.

Налаштування годинника

Коли піч підключається до мережі вперше або коли відновлюється живлення після збою, годинник за замовчуванням встановлюється на 24-годинний формат, а на дисплеї з'являється «0». Ви можете встановити час або перемкнутися на 12-годинний режим.

1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.

2 Натисніть **Годинник**, щоб вибрати 12-годинний або 24-годинний формат годинника.

3 Натисніть **Налаштування часу**, щоб встановити бажану годину та хвилини, після чого натисніть **Годинник**.

ПРИМІТКА

- Щоб скинути режим годинника, необхідно витягнути і знову підключити шнур живлення.
- Якщо ви не бажаєте, щоб на дисплеї відображався час дня, натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК** після підключення печі до мережі.
- Коли піч не використовується, дисплей вимикається для економії енергії, якщо не встановлено відображення часу доби на дисплеї.

Блокування від дітей

Використовуйте цю функцію безпеки, щоб заблокувати панель керування та запобігти увімкненню печі під час чищення або запобігти використанню печі дітьми без нагляду.

Увімкнення блокування від дітей

1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.

2 Натисніть та утримуйте **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**, доки на дисплеї не з'явиться **L** (приблизно 3 секунди).

Скасування блокування від дітей

Натисніть та утримуйте **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**, доки на дисплеї не зникне **L** (приблизно 3 секунди).

ПРИМІТКА

- Якщо встановлено, час доби знову з'являється на дисплеї через 1 секунду.

ПРИМІТКА

- Якщо піч заблокована, то при натисканні будь-якої клавіші на дисплеї з'являється **L**.
 - Розблокуйте піч, щоб відновити її нормальне використання.
-

Швидкий пуск

Функція швидкого пуску

Ця функція дозволяє встановлювати 30-секундні інтервали приготування на високій потужності при кожному натисканні кнопки **СТАРТ**.

Готування 2 хвилини на високій потужності

- 1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
 - 2 Натисніть **СТАРТ** чотири рази.
 - Піч почне готувати, і на дисплеї почнеться зворотний відлік часу.
-

ПРИМІТКА

- Піч негайно почне готувати протягом 30 секунд на високій потужності.
 - Натискайте кнопку **СТАРТ** кілька разів, щоб збільшувати час приготування на 30 секунд при кожному натисканні кнопки.
-

Ручне приготування

Якщо функції автоматичного приготування не використовуються, час приготування та рівень потужності встановлюються вручну.

- 1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
 - 2 Натискайте **Мікрохвилі**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.
-

- 3 Натисніть **Налаштування часу**, щоб вибрати бажаний час, після чого натисніть **СТАРТ**.
-

ПРИМІТКА

- Якщо рівень потужності не вибрано, піч за замовчуванням працює на високій потужності.
-

Двоетапне приготування

Запрограмуйте страву на приготування у 2 етапи з різними рівнями потужності та часом приготування.

- 1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
 - 2 Встановити етап 1
 - 1) Натискайте **Мікрохвилі**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.
 - 2) Натисніть **Налаштування часу**, щоб вибрати бажаний час.
 - 3 Встановити етап 2
 - 1) Натискайте **Мікрохвилі**, доки на дисплеї не з'явиться необхідний рівень потужності.
 - 2) Натисніть **Налаштування часу**, щоб вибрати бажаний час.
 - 4 Натисніть **СТАРТ**.
-

ПРИМІТКА

- Наприкінці етапу 1 пролунає звуковий сигнал, і почнеться етап 2.
 - Щоб очистити програму, двічі натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
-

Збереження енергії

Мікрохвильова піч дозволяє заощаджувати електроенергію за рахунок вимкнення дисплея, коли ви не готуєте в печі.

Спосіб 1

1 Натискайте кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**, доки на дисплеї не з'явиться «0».

2 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК** ще раз. Дисплей вимкнеться.

Спосіб 2

1 Натискайте кнопку **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**, доки на дисплеї не з'явиться «0».

2 Через 5 хвилин при відкритих або закритих дверцятах дисплей вимикається.

ПРИМІТКА

- У режимі енергозбереження, якщо ви натиснете будь-яку клавішу, дисплей засвітиться.

Режим приготування

Ця функція має попередньо запрограмовані параметри для автоматичного приготування певних продуктів.

Режим автоприготування

Автоприготування дозволяє легко приготувати більшість улюблених страв, вибравши тип продукту і ввівши його вагу.

Національний кухар

1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.

2 Натискайте **Національний кухар**, доки на дисплеї не з'явиться потрібний код.

3 Виберіть бажану вагу, використовуючи **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, та натисніть **СТАРТ**.

rc-1 Борщ (1,7 кг)

Інгредієнти

- 300 г яловичини, нарізаної великими шматочками
- 0,5 нарізаного буряка
- 0,5 нарізаної моркви
- 0,5 нарізана цибулина
- 1 нарізана картопля
- 1 нарізаний помідор
- 100 г нарізаної капусти
- 1 подрібнений зубчик часнику
- 1 ст. л. томатної пасти
- 3 ст. л. свіжої нарізаної зелені
- 2 склянки води або бульйону
- 1 ч. л. оцту
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте всі інгредієнти в глибоку та велику миску і добре перемішайте. Накрийте поліетиленою плівкою та провітрите.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

rc-2 Зелений борщ (2,2 кг)

Інгредієнти

- 350 г копчених свинячих реберець
- 1 картопля, очищена, нарізана
- 1 морква та цибулина, очищені, нарізані
- 200 г щавлю
- 2 лаврові листи
- 1 л окропу
- Приправа «12 овочів», сіль та перець за смаком

- 4 варені яйця
- Сметана

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Копчені свинячі ребра залийте 1 л окропу. Додайте в бульйон очищену й нарізану невеликими шматочками картоплю, очищені, нарізані та пасеровані моркву та цибулю, а потім щавель, спеції й лавровий лист. Накрийте кришкою (або харчовою плівкою) та поставте в мікрохвильову піч. Виберіть автоматичне меню «Зелений борщ» та почніть готувати.
- Після приготування дайте страві відпочити 3 хвилини у вимкненій мікрохвильовці.
- Відварені яйця розріжте навпіл і викладіть зверху на кожну порцію. Перед подачею додайте сметану.

гс-3 Картопля в мундирі (0,2–0,8 кг)

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: скляний піддон
- Виберіть картоплю середнього розміру, 180–220 г. Вимийте та висушіть її. Кілька разів проткніть картоплю виделкою.
- Після приготування залиште на 5 хвилин, накривши алюмінієвою фольгою.

гс-4 М'ясо в горщику (1,0 кг)

Інгредієнти

- 400 г шматочків курки
- 1 ст. л. майонезу
- 2 подрібнені картоплі
- 1 нарізана цибулина
- 1 нарізаний помідор
- 100 г тертого сиру
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: охолоджена
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Змішайте шматочки курки, майонез, сіль та перець.

- Додайте інгредієнти, що залишилися, в глибоку та велику миску і добре перемішайте. Накрийте поліетиленовою плівкою та провітрити.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

гс-5 Вареники з сиром (0,7 кг)

Інгредієнти

- 200 г борошна
- 1 дрібка солі
- 1 ст.л. соняшникової олії
- 110 мл окропу
- 1 яйце
- 300 г домашнього сиру
- 20 г розм'якшеного вершкового масла

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- У миску всипте 200 г борошна, додайте дрібку солі та 1 ст. л. соняшникової олії. Влийте 110 мл окропу. Обережно розмішайте суміш. Коли вона трохи остигне, замішайте тісто. Зробіть із тіста кулю, заверніть у харчову плівку, залиште на 20 хвилин відпочивати. Розкатайте тісто, стаканом виріжте кружечки.
- До сиру додайте яйце, перемішайте.
- Сформуєте вареники. Покладіть вареники в киплячу воду у скляну миску об'ємом 2,5 л, придатну для мікрохвильовки. Потім виберіть автоматичне меню «Вареники», щоб розпочати приготування (чи при відсутності пункту меню на максимальній потужності 10 хвилин).
- Після приготування, викладіть вареники у глибоку тарілку, додайте вершкове масло та сметану.

гс-6 Котлета по-київськи (1,3 кг)

Інгредієнти

- 200 г розм'якшеного вершкового масла
- 150 г петрушки
- 3 великі курячі філе
- 10 г перцю
- 10 г паприки

- 2 яйця
- 150 г сухарів для паніровки з білого хліба
- 200 г Твердий сир

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: посуд для мікрохвильової печі
- У маленькій мисці з'єднайте 120 г розм'якшеного вершкового масла, порізану дрібно петрушку. З цієї маси сформуйте 6 кульок однакового розміру. Покладіть кульки в морозилку на 10 хвилин.
- Розріжте філе широким ножом навпіл по всій товщині. Відбийте філе до товщини 0,5 см. Замаринуйте філе в улюблених спеціях.
- Далі посередині кожного шматочка покладіть по замороженій кульці з вершкового масла та заверніть філе так, щоб сформувати котлетку-конвертик.
- Зробіть подвійну паніровку. Змочіть котлетку у яйці, а потім обвалюйте в паніровці (процедуру проведіть 2 рази).
- Покладіть котлетки у скляну форму для запікання для мікрохвильовки швом до низу, попередньо змастивши дно форми вершковим маслом. Посипте за бажанням котлети зверху тертим твердим сиром та подрібненою петрушкою.
- Після звукового сигналу переверніть.

гс-7 Форель з овочами (0,3 кг)

Інгредієнти

- 250 г стейку з форелі
- 50 г замороженої овочевої суміші
- 10 г вершкового масла
- 1 ст. л. лимонного соку
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: посуд для мікрохвильової печі
- Змастіть пергаментний папір вершковим маслом.
- Приправте форель сіллю, перцем та лимонним соком.

- Накрийте форель та овочі пергаментним папером.

гс-8 Гречана каша (0,3 кг)

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Промийте та обсушіть 300 г гречки. Додайте 600 мл води та солі у глибоку і велику миску, дайте постояти 15 хвилин, накрийте поліетиленовою плівкою та провітрити.
- Після приготування залиште під кришкою на 15 хвилин.

Французький кухар

1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.

2 Натискайте **Французький кухар**, доки на дисплеї не з'явиться потрібний код.

3 Натисніть **СТАРТ**.

Гс-1 Французький цибулевий суп (1,5 кг) Інгредієнти

- 4 тонко нарізані цибулини
- 50 г вершкового масла
- 1 ч. л. білого цукру
- 1 ч. л. універсального борошна
- 3 склянки яловичого бульйону
- 0,5 склянки червоного вина
- 8 скибочок підсмаженого французького хліба
- 1 склянка тертого сиру

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Обсмажте цибулю з цукром та вершковим маслом до золотистого кольору.
- Змішайте приготовану цибулю та борошно і додайте яловичий бульйон та червоне вино.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.

- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.
- Після приготування перемішайте та розлийте суп по тарілках.
- Покладіть по 1 скибочці підсмаженого хліба на суп у кожену тарілку і посипте підсмажений хліб сиром.
- Готуйте 1–2 хвилини на високій потужності мікрохвиль, доки сир не розплавиться.

Фс-2 Сирний крем-суп із мідіями (1,2 кг)

Інгредієнти

- 1 нарізана картопля
- 0,5 нарізана цибулина
- 2 ст. л. свіжої нарізаної зелені
- 1 нарізане стебло селери
- 800 г очищених мідій з видаленими бісусами
- 0,5 склянки білого вина
- Сіль та перець за смаком
- 600 г крем-супу

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте картоплю, цибулю, свіжу зелень, селеру, мідії, біле вино, сіль і перець у глибоку та велику миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Після приготування додайте крем-суп і добре перемішайте.

Фс-3 Крем-суп із шпинатом (1,2 кг)

Інгредієнти

- 600 г овочевого пюре
- 1,5 склянки курячого бульйону
- 2 ст. л. універсального борошна
- 2 ст. л. вершкового масла
- 1 склянки вершків
- Мускатний горіх, сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі

- Додайте всі інгредієнти в глибоку та велику миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

Фс-4 Рататуй (1,5 кг)

Інгредієнти

- 1 цибулина, баклажан, цукіні та кольоровий солодкий перець, нарізані шматочками
- 3 нарізаних помідори
- 1 ст. л. томатної пасти
- 2 подрібнені зубчики часнику
- 1 ст. л. свіжої нарізаної зелені
- 2 ст. л. оцту
- 1 ч. л. цукру
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: посуд для мікрохвильової печі
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

Фс-5 Фарширований томат (1,2 кг)

Інгредієнти

- 4 середні помідори
- Сіль та перець за смаком
- Яловича суміш
 - 400 г яловичого фаршу
 - 0,5 склянки панірувальних сухарів
 - 2 подрібнені зубчики часнику
 - 1 столова ложка: діжонської гірчиці, сушеної зелені та сиру пармезан

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: посуд для мікрохвильової печі
- З помідорів зріжте верхівки, щоб сформувати капелюшки, і видаліть насіння. Потім посипте кожен помідор сіллю та перцем.

- Наповніть помідори яловичою сумішшю і покладіть на них верхівки.
- Розкладіть фаршировані помідори та накрийте поліетиленовою плівкою.

Фс-6 Фаршировані печериці (0,5 кг)

Інгредієнти

- 15–20 грибів
- **Начинка**
- Інгредієнти
 - 2 ст. л. вершкового масла
 - Нарізані ніжки грибів
 - 0,25 склянки червоного вина
 - 30 г панірувальних сухарів
 - 3 ст. л. свіжої нарізаної зелені
 - 0,5 склянки вершків
 - Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Обсмажте ніжки грибів на вершковому маслі у сковороді. Додайте червоне вино, панірувальні сухарі та свіжу зелень, добре перемішайте.
- Додайте вершки та варіть на повільному вогні, поки вершки не загуснуть. Приправте сіллю та перцем.
- 50 г тертого сиру

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: жароміцний скляний посуд на стійці
- Видаліть ніжки з кожного гриба та покладіть на блюдо.
- Наповніть капелюшок кожного гриба фаршем.
- Посипте сиром кожен фарширований гриб.
- Поставте блюдо на решітку.

Фс-7 Жульєн у булочці (0,8 кг)

Інгредієнти

- 4–5 булочок
- 50 г тертого сиру
- **Начинка**
- Інгредієнти
 - 2 ст. л. вершкового масла

- 200 г нарізаних курячих грудок
- 100 г нарізаних грибів
- 1 подрібнена цибулина
- 1 склянки вершків
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Курячі грудки, гриби та цибуля обсмажте на сковороді з вершковим маслом.
- Додайте вершки та варіть на повільному вогні, поки вершки не загуснуть.
- Додайте сіль та перець.

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: жароміцний скляний посуд на стійці
- З булочок зріжте верхівки та видаліть м'якоть, намагаючись не проткнути кірку.
- Наповніть кожну булочку начинкою та покладіть на скляне блюдо начинені булочки.
- Посипте сиром кожну булочку.

Фс-8 Курячі ніжки з чорносливом (1,2 кг)

Інгредієнти

- 1 нарізана цибулина, морква
- 500 г курячих ніжок
- 1 склянка курячого бульйону
- 15 половинок чорносливу без кісточок
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте всі інгредієнти в глибоку та велику миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

Італійський кухар

1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.

2 Натискайте **Італійський кухар**, доки на дисплеї не з'явиться потрібний код.

3 Натисніть **СТАРТ**.

Іс-1 Крем-суп з морепродуктами (0,5 кг) **Інгредієнти**

- 1 нарізана картопля
- 0,5 нарізана цибулина
- 2 ст. л. свіжої нарізаної зелені
- 1 нарізане стебло селери
- 200 г морепродуктів, очищених та випатраних
- 2 ст. л. рослинної олії
- Сіль та перець за смаком

600 г крем-супу

Інгредієнти

- 0,5 склянки вершкового масла
- 6 ст. л. універсального борошна
- 2 склянки молока
- 1 кубик курячого бульйону

Інструкції

- Розтопіть вершкове масло на сковороді, додайте борошно і перемішайте до однорідності.
- Додайте молоко та кубик курячого бульйону, варіть до загустіння.

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте картоплю, цибулю, свіжу зелень, селеру, мідії, біле вино, сіль і перець у глибоку та велику миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Видаліть раковини, додайте крем-суп і добре перемішайте.

Іс-2 Суп П'ємонт (1,5 кг)

Інгредієнти

- 2 яйця
- 4 ст. л. борошна

- 2 ст. л. тертого сиру
- 5 склянок води
- Мускатний горіх, сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте всі інгредієнти у велику та глибоку миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

Іс-3 Баклажан з помідорами та сиром (1,0 кг)

Інгредієнти

- 1–2 баклажани
- 1–2 помідори
- Сіль та перець за смаком
- 100 г тертого сиру

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: посуд для мікрохвильової печі
- Баклажани та помідори наріжте скибочками товщиною 1,5 см, приправте сіллю та перцем.
- Викладіть баклажани та помідори шарами на блюдо і додайте сир на кожен помідор.

Іс-4 Перець фарширований тунцем та хлібом (1,5 кг)

Інгредієнти

- 4 різнокольорових солодких перці
- 2 консерви тунця
- 2 подрібнені шматки сухого чорного хліба
- 1 рубаний зубчик часнику
- 100 г сиру пармезан
- Сіль та перець за смаком
- 200 г томатного пюре

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: посуд для мікрохвильової печі
- Зріжте у перців верхівки, видаліть насіння.

- Змішайте тунець, хліб, часник, сир пармезан, сіль і перець.
- Наповніть перці сумішшю з тунця і покладіть фаршировані перці на блюдо для сервірування.
- Додайте зверху томатну пасту та накрийте поліетиленовою плівкою.

Іс-5 Лазанья (1,0 кг)**Інгредієнти для соусу Болоньєзе**

- 1 ст. л. оливкової олії
- 1 нарізана цибулина
- 1 подрібнений зубчик часнику
- 400 г яловичого фаршу
- 100 г томатної пасту
- 2 нарізаних помідори
- 1 ст. л. сушеної зелені
- Сіль та перець за смаком

Інгредієнти для спагеті

- 150 г спагеті, приготованих згідно з інструкцією на упаковці
- 1 ст. л. сиру пармезан

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте всі інгредієнти соусу Болоньєзе в глибоку та велику миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.
- Після приготування перемішайте і додайте соус Болоньєзе до приготовлених спагеті, прикрасьте сиром пармезан або за бажанням перед подачею на стіл.

Іс-6 Спагетті болон'єзе (0,4 кг)**Інгредієнти для соусу карбонара**

- 100 г подрібненого копченого бекону
- 1 подрібнений зубчик часнику
- 0,5 склянки вершків
- 4 яєчних жовтків
- 100 г сиру пармезан

- Сіль та перець за смаком

Інгредієнти для спагеті

- 150 г спагеті, приготованих згідно з інструкцією на упаковці
- 1 ст. л. сиру пармезан

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Обсмажте бекон на змащеній олією сковороді з часником, поки він не підрум'яниться, після чого злийте зайвий жир.
- Додайте приготовлений бекон, вершки, яєчні жовтки, сир пармезан, сіль і перець в глибоку та велику миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Після приготування перемішайте і додайте соус карбонара до приготовлених спагеті, прикрасьте сиром пармезан або за бажанням перед подачею на стіл.

Іс-7 Різото (1,2 кг)**Інгредієнти**

- 200 г рису для ризото
- 1,5 склянки води або бульйону
- 0,5 склянки молока
- 200 г нарізаної яловичини
- 2 яйця
- 1 нарізана цибулина
- 50 г зеленого горошку
- 100 г тертого сиру
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте всі інгредієнти в глибоку та велику миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

Іс-8 Яблучні чіпси (1 блюдо)

Інгредієнти

- 0,5 яблука
- 1 склянка підсолодженої води (1 склянка води + 2 ст. л. цукру)

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: скляний піддон
- Наріжте яблуко якомога тонше за допомогою овочерізки і покладіть у підсолоджену воду на 1–2 години.
- Нарізане яблуко обсушіть рушником та викладіть на пергаментний папір. Для досягнення найкращого результату розміщувати слід в один шар.
- Після приготування витримайте 1–2 години.

Східний кухар

1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.

2 Натискайте **Східний кухар**, доки на дисплеї не з'явиться потрібний код.

3 Натисніть **СТАРТ**.

Ос-1 Суп-харчо (1,5 кг)

Інгредієнти

- 400 г яловичини чи баранини, нарізаної шматочками
- 100 г промитого та обсушеного довгозернистого рису, 50 г подрібнених волоських горіхів
- 1 нарізана цибулина
- 3 подрібнених зубчика часнику
- 1 подрібнений червоний перець
- 2 ч. л. меленого червоного перцю
- 3 ст. л. свіжої нарізаної зелені
- 2,5 склянки води або бульйону
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна

- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте всі інгредієнти в глибоку та велику миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

Ос-2 Азу (1,5 кг)

Інгредієнти

- 500 г яловичини чи свинини, нарізаної шматочками
- 1 маринований огірок, нарізаний кубиками
- 2 картоплини, нарізані кубиками
- 1 цибулина, нарізана кубиками
- 2 подрібнених зубчика часнику
- 2 ст. л. томатної пасты
- 2 ст. л. рослинної олії
- 1 склянка води або бульйону
- 1 лавровий лист
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте всі інгредієнти в глибоку та велику миску і добре перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

Ос-3 Долма (1,0 кг)

Інгредієнти

- 1 горщик виноградного листа
- 200 г вареного рису
- 500 г яловичого фаршу
- 1 нарізана цибулина
- Сіль та перець за смаком
- 0,5 склянка води
- 0,5 склянки сметани

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна

- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Додайте приготовлений рис, яловичий фарш, цибулю, сіль і перець у миску та добре перемішайте.
- Покладіть виноградний лист на плоску поверхню, після цього покладіть 1,5 ложки рисової суміші у центр листа. Оберніть рисову суміш листом.
- Складіть усе загорнуте листя рядами в глибоку та велику миску і додайте води.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Після приготування подавайте зі сметаною або за бажанням.

Ос-4 Плов (1,2 кг)

Інгредієнти

- 300 г яловичини, нарізаної шматочками
- 1 нарізана цибулина
- 1 нарізаної моркви
- 3 подрібнених зубчика часнику
- 1 ч. л. куркуми
- Сіль та перець за смаком
- 200 г промитого та обсушеного довгозернистого рису
- 2 склянки води або бульйону

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Обсмажте яловичину, цибулю, моркву та часник у змащений олією сковороді до світло-коричневого кольору. Додайте куркуму, сіль та перець, ретельно перемішайте.
- Готову суміш складіть у глибоку та велику миску, додайте рис і воду.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

Ос-5 Курча каррі (1,5 кг)

Інгредієнти

- 400 г курячих грудок, нарізаних шматочками
- 0,25 склянки оливкової олії

- 0,5 склянки: води чи бульйону, простого йогурту
- 400 г томатного соусу
- 2 цибулини, подрібнені
- 4 подрібнені зубчики часнику
- по 1 шт.: очищений корінь імбиру, паличка кориці
- 2 сушених червоних перцю чілі
- 1 ч. л. порошку куркуми
- 1 ст. л. лимонного соку
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: миска для мікрохвильової печі
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.

Ос-6 Шаурма (0,8 кг)

Інгредієнти

- 4–6 лавашів або тонких пшеничних коржиків
- 200 г відварених і нарізаних курячих грудок
- 1 нарізаний помідор
- 1 нарізаний огірок
- 3 ст. л. нарізаної свіжої зелені
- Соус
 - 1 ст. л. майонезу
 - 1 ст. л. сметани
 - 1 ст. л. кетчупу
 - 1 нарізаний зубчик часнику

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: посуд для мікрохвильової печі
- Додайте курячі грудки, помідори, огірки та зелень у велику глибоку миску і ретельно перемішайте.
- Змішайте всі інгредієнти соусу в іншій мисці.
- Покладіть лаваш на плоску поверхню і розподіліть на ньому суміш соусу і курки. Згорніть у рулетики.

- Покладіть рулетики на блюдо та накрийте поліетиленовою плівкою.

Ос-7 Баклажанна ікра (1,2 кг)

Інгредієнти

- 2 очищених і нарізаних баклажани
- 1 нарізаний солодкий перець
- 1 цибулина, нарізана тонкими кільцями
- 1 дрібно нарізаний помідор
- 2 ст. л. свіжої нарізаної зелені
- 2 нарізаних зубчики часнику
- 1 ст. л. оливкової олії
- 1 ч. л. цукру
- Сіль та перець за смаком

Інструкції

- Початкова температура: кімнатна
- Посуд: посуд для мікрохвильової печі
- Додайте всі інгредієнти в глибоку велику миску, ретельно перемішайте.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.
- Перемішайте щонайменше двічі під час приготування.
- Після приготування подрібніть овочі у кухонному комбайні чи блендері.

Ос-8 Хінкалі (0,6 кг)

- Початкова температура: заморожена
- Посуд: посуд для мікрохвильової печі
- Додайте заморожені галушки на блюдо. Для досягнення найкращих результатів розподіліть їх в один шар.
- Накрийте вентиляційною поліетиленовою плівкою.

Режим автоматичного розморожування

Піч має 4 встановлені цикли розморожування. Функція розморожування забезпечує розморожування заморожених продуктів. У таблиці розморожування показано рекомендовані цикли розморожування для

різних продуктів. Функція розморожування видає звуковий сигнал під час циклу, щоб нагадати вам про необхідність перевірити, перевернути, розділити чи перекласти продукти.

1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.

2 Натискайте **Авто розморожування**, доки на дисплеї не з'явиться потрібний код меню.

3 Виберіть бажану вагу, використовуючи **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, та натисніть **СТАРТ**.

- На дисплеї з'явиться зворотний відлік.

4 Після звукового сигналу відкрийте дверцята, видаліть всі розморожені порції та переверніть продукти.

5 Натисніть **СТАРТ**, щоб відновити цикл розморожування.

ПРИМІТКА

- Продукти, що підлягають розморожуванню, треба помістити у відповідний контейнер, придатний для використання в мікрохвильовій печі, та поміщені на скляний поворотний стіл без кришки.
- За потреби накрийте невеликі ділянки м'яса або птиці плоскими шматочками алюмінієвої фольги. Це запобігатиме нагріванню тонких ділянок під час розморожування. Переконайтеся, що фольга не торкається стін печі.
- Розділяйте такі продукти, як м'ясний фарш, відбивні, сосиски та бекон, якнайшвидше.

Меню автоматичного розморожування

Див. нижче, щоб встановити бажаний код і вагу.

dEF1 М'ясо (0,1–4,0 кг)

- Посуд: посуд для мікрохвильової печі (плоска тарілка)

- Яловичий фарш, стейк із філе, кубики для тушування, стейк із філе, ростбіф у горщику, ростбіф з огузка, яловичий бургер, відбивні з баранини, рулет, сосиски, котлети (2 см)
- Час витримки: 5–15 хвилини.

dEF2 Птиця (0,1–4,0 кг)

- Посуд: посуд для мікрохвильової печі (плоска тарілка)
- Ціла курка, ніжки, грудки, грудка індички (до 2,0 кг)
- Час витримки: 20–30 хвилини.

dEF3 Риба (0,1–4,0 кг)

- Посуд: посуд для мікрохвильової печі (плоска тарілка)
- Філе, стейки, ціла риба, морепродукти
- Час витримки: 10–20 хвилини.

dEF4 Хліб (0,1–0,5 кг)

- Посуд: паперовий рушник або пласка тарілка
- Нарізний хліб, булочки, багети тощо.
- Розділіть скибочки та покладіть між паперовими рушниками або на плоскій тарілці.
- Час витримки: 1–2 хвилини.

Режим швидкого розморожування

Ця функція дозволяє швидко розморозити всього 0,5 кг м'ясного фаршу.

- 1 Натисніть **СТОП/ПЕРЕЗАПУСК**.
- 2 Покладіть 0,5 кг м'яса.
- 3 Натисніть **Швидке розморожування**.
 - На дисплеї з'явиться зворотний відлік.

- 4 Після звукового сигналу відкрийте дверцята, видаліть всі розморожені порції та переверніть продукти.

- 5 Натисніть **СТАРТ**, щоб відновити цикл розморожування.

Меню швидкого розморожування

Фарш (0,5 кг)

Інструкції

- Посуд: посуд для мікрохвильової печі (плоска тарілка)
- Час витримки: 5–15 хвилини.

Посібник із використання посуду

Посуд для мікрохвильової печі

- **Жароміцне скло:** термостійкий скляний посуд є безпечним для використання в мікрохвильовій печі. До нього відносяться всі марки посуду із загартованого скла для печей. Однак не використовуйте крихкий скляний посуд, такий як склянки або келихи для вина, оскільки вони можуть розбитися під час нагрівання їжі.
- **Керамічний, глиняний посуд:** використовуйте миски, чашки, тарілки для сервірування, глиняний посуд, керамічний посуд і тарілки без металевго ободка. Багато контейнерів, виготовлених з цих матеріалів, є безпечними для використання в мікрохвильовій печі, але перевіряйте їх перед використанням.
- **Пластик**
 - **Пластикові контейнери для зберігання:** їх можна використовувати для зберігання продуктів, які потрібно швидко розігріти. Однак їх не слід використовувати для зберігання продуктів, яким знадобиться значний час у печі, оскільки гарячі продукти деформують або розплавлять пластикові контейнери.

- **Пластикові пакети для приготування їжі:** за умови, що вони спеціально виготовлені для приготування їжі, їх можна використовувати в мікрохвильовій печі. Не забудьте зробити надріз у пакеті, щоб виходила пара. Ніколи не використовуйте звичайні поліетиленові пакети для приготування їжі в мікрохвильовій печі, оскільки вони розплавляться і порвуться.
- **Пластиковий посуд для мікрохвильових печей:** доступні різні форми та розміри посуду для мікрохвильових печей. Можливо, ви зможете використовувати предмети, які ви вже маєте під рукою, замість того, щоб вкладати кошти в нове кухонне обладнання.
- **Папір:** використовуйте паперові рушники, вощений папір, паперові серветки та паперові тарілки без металевго ободка або малюнка. Паперові тарілки та контейнери зручно та безпечно використовувати у мікрохвильовій печі за умови, що час приготування невеликий, а продукти для приготування містять мало жиру та вологи. Паперові рушники також дуже корисні для обгортання продуктів і накриття деку, в яких готуються жирні продукти, такі як бекон. Загалом уникайте виробів із кольорового паперу, оскільки колір може потекти. Деякі вироби з переробленого паперу можуть містити домішки, які можуть спричинити іскріння або спалахування під час використанні в мікрохвильовій печі.
- **Столовий посуд:** багато місткостей з кераміки та глини також придатні для використання в мікрохвильовій печі. Якщо ви маєте сумнів, зверніться до документації виробника або проведіть мікрохвильовий тест. Не ставте в піч тарілки з розписаним декором, тому що фарба може містити метал і викликати іскріння.
- Мікрохвилі не можуть проникати крізь метал. Вони відскакують від будь-якого металевго предмета в печі та викликають дугу — небезпечне явище, що нагадує блискавку.
- Метал закриває їжу від мікрохвильової енергії та призводить до нерівномірного приготування їжі. Також уникайте металевих шампурів, термометрів, листів із фольги, столового посуду з металевим ободком або металевго окантовкою, форм для запікання тощо. Металевий ободок заважає нормальному приготуванню їжі і може пошкодити піч.

Тестування посуду перед використанням

Найбільш термостійкий та неметалічний посуд є безпечним для використання в печі. Однак деякий посуд може містити матеріали, які не підходять для використання в мікрохвильовій печі. Виконайте наступні дії, щоб дізнатися, чи можна використовувати посуд у мікрохвильовій печі.

1. Покладіть контейнер і скляну мірну чашку, наповнену водою, разом усередину печі.
2. Нагрійте контейнер і скляну мірну чашку протягом 1 хвилини на ВИСОКІЙ потужності.
 - Якщо вода нагрівається, а контейнер залишається холодним, контейнер можна використовувати в мікрохвильовій печі.
 - Якщо температура води не змінюється, а контейнер стає теплим, його не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

Посуд, небезпечний для мікрохвильової печі

- **Металеві контейнери та металеве оздоблення**
 - Ніколи не використовуйте металевий посуд або посуд із металевим ободком у мікрохвильовій печі.

⚠ УВАГА

- Деякі вироби з високим вмістом свинцю або заліза не підходять для приготування в мікрохвильовій печі.
- Посуд необхідно перевірити з метою переконатися, що він придатний для використання в мікрохвильовій печі.

- Завжди будьте обережні, виймаючи посуд із печі. Деякі тарілки поглинають тепло приготовленої їжі та можуть бути гарячими.

Посібник з приготування їжі

Поради щодо приготування їжі

Уважно стежте за їжею в мікрохвильовій печі, коли вона готується. Вказівки, надані в рецептах щодо підймання, перемішування тощо, є мінімальними рекомендованими кроками. Якщо вам здається, що їжа готується нерівномірно, просто внесіть потрібні коригування, щоб усунути проблему.

- **Накриття:** накрийте кришкою, пергаментним папером (не вощеним папером) або харчовою плівкою для використання в мікрохвильовій печі. Кришка затримує тепло та пару, що сприяє більш швидкому приготуванню їжі.
- **Перемішування:** перемішуйте ззовні до центру, оскільки продукти ззовні посуду нагріваються швидше.
- **Час витримки:** час витримки дозволяє продуктам остаточно приготуватися, а також допомагає різним смакам змішуватися та розкриватися. Стравам часто дають постояти від 3 до 10 хвилин після того, як їх дістали з печі.
- **Час приготування:** встановіть час приготування, залежно від температури інгредієнтів. Крижані інгредієнти готуються значно довше, ніж інгредієнти кімнатної температури.
- **Збризування:** продукти з низьким вмістом вологи, такі як печеня та овочі, слід збризувати водою перед приготуванням або накривати, щоб зберегти вологу.
- **Розміщення:** верхня частина товстих продуктів готується швидше ніж нижня. Під час приготування кілька разів перевертайте продукти.

- **Проколювання:** перед приготуванням проколюйте продукти, що мають шкаралупу, шкірку або плівку, щоб вони не луснули.
 - До таких продуктів належать жовтки та білки яєць, молюски, устриці, картопля й інші цілі овочі та фрукти.
- **Форма їжі:** мікрохвилі проникають у їжу всього на 2 см. Тільки зовнішній край їжі готується за допомогою енергії мікрохвиль; решта готується у міру просування тепла всередину.
 - Розміщуйте найтовстіші порції таких продуктів, як м'ясо, птиця або риба, зовні посуду, щоб вони готувалися рівномірніше.
 - По змозі надайте продуктам форму тонких кіл чи круглих кілець.
- **Густина:** легкі пористі продукти, такі як тістечка та хліб, готуються швидше, ніж важкі та щільні продукти, такі як печеня та запіканки.
- **Кістки та жир:** кістки проводять тепло, а жир готується швидше, ніж м'ясо. Будьте обережні з кістлявими чи жирними шматками м'яса.
- **Кількість:** чим більше продуктів ви помістите в піч, тим більше часу знадобиться для приготування.
- **Захист:** накрийте кути квадратного посуду смужками алюмінієвої фольги, щоб запобігти надмірному смаженню. Не використовуйте занадто багато фольги та переконайтеся, що фольга надійно закріплена на блюді. Якщо під час приготування фольга виявиться надто близько до стінок печі, це може викликати іскріння.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Часті питання

Часті питання

Питання: в чому причина, що світло в печі не світиться?

Відповідь: можливо є кілька причин, з яких світло не світиться в печі — або лампочка перегоріла, або обрив електричного ланцюга.

Питання: чи проходить мікрохвильова енергія через оглядовий екран у дверцятах?

Відповідь: ні. Отвори або порти зроблені для того, щоб пропускати світло; вони не пропускають мікрохвильову енергію.

Питання: чому лунає звуковий сигнал під час натискання кнопки на панелі керування?

Відповідь: звуковий сигнал лунає, щоб підтвердити правильність введення налаштування.

Питання: чи буде порушено функцію мікрохвильової печі, якщо вона працюватиме порожньою?

Відповідь: так, ніколи не запускайте її порожньою.

Питання: чому яйця іноді лускаються?

Відповідь: під час запікання, смаження або варіння яєць жовток може луснути через скупчення пари всередині жовткової оболонки. Щоб цього не сталося, просто проткніть жовток перед приготуванням. Ніколи не розігрівайте в мікрохвильовій печі яйця в шкаралупі.

Питання: чому рекомендований час витримки після приготування в мікрохвильовій печі довше?

Відповідь: після приготування в мікрохвильовій печі їжа продовжує готуватися протягом часу витримки. Цей час витримки завершує приготування їжі поступово по всій їжі. Кількість часу стояння залежить від густини їжі.

Питання: чому моя піч не завжди готує так швидко, як зазначено в посібнику з приготування їжі?

Відповідь:

- Знову звертєся з посібником із приготування їжі з метою переконатися, що ви правильно дотримувалися вказівок, а також дізнатися, що може призвести до зміни часу приготування.
- Орієнтовний час приготування та режими нагрівання є рекомендованими та вибираються таким чином, щоб запобігти надмірному смаженню, що є найбільш поширеною проблемою при використанні цієї печі.
- Відмінності у розмірі, формі, вазі та розмірах їжі вимагають більш тривалого часу приготування.
- Використовуйте своє власне судження разом із рекомендаціями посібника з приготування їжі, щоб перевірити стан продуктів, як ви робили б це зі звичайною плитою.

Перед зверненням у центр обслуговування

Якщо під час використання мікрохвильової печі з'являються такі ознаки, перевірте її ще раз. Це може бути не збій.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Ознаки	Можливі причини та вирішення
Мікрохвильова піч не запускається	Шнур живлення витягнутий, дверцята відчинені або час приготування не встановлений. • Підключіть шнур живлення. • Зачиніть дверцята печі. • Встановіть час приготування. Можливо, запобіжник у будинку вийшов із ладу або сталося коротке замикання автомата захисту електромережі. Крім того, можливо, що прилад підключено до вимикача короткого замикання на землю, у якому сталося коротке замикання. • Перевірте основний електрощиток і замініть запобіжник або перезапустіть автомат захисту електромережі. Не збільшуйте номінал запобіжника. Якщо проблема в перенавантаженні ланцюга, зверніться до кваліфікованого електрика, щоб усунути її. • Перезапустіть автомат захисту електромережі на вимикачі короткого замикання на землю. Якщо проблема не зникне, викличте електрика.
Утворення дуги чи іскри	Посуд не підходить для мікрохвильової печі або піч вмикається порожньою. • Використовуйте посуд, придатний для використання в мікрохвильовій печі. Якщо ви маєте сумнів, протестуйте посуд перед використанням. • Не вмикайте піч, коли вона порожня.
Невірний час доби	Переривання живлення. • Скиньте час. Див. розділ «Налаштування годинника», щоб скинути час доби.
Нерівномірно приготовлені продукти	Посуд не підходить для мікрохвильової печі або налаштування приготування були неправильними. • Протестуйте посуд з метою переконатися, що він безпечний для використання в мікрохвильовій печі. • Не готуйте без скляного піддону. • Перевертайте або перемішуйте продукти під час приготування. • Повністю розморожуйте продукти перед приготуванням. • Використовуйте правильний час приготування та рівень потужності.
Надмірно засмажені продукти	Неправильні налаштування та методи приготування. • Змініть час приготування або рівень потужності.

Ознаки	Можливі причини та вирішення
Недостатньо засмажені продукти	Посуд не підходить для мікрохвильової печі або налаштування приготування були неправильними. • Перевірте, чи підходить посуд для використання в мікрохвильовій печі. • Повністю розморожуйте продукти перед приготуванням. • Змініть час приготування або рівень потужності. • Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
Неправильне розморожування	Посуд не підходить для мікрохвильової печі або налаштування приготування були неправильними. • Перевірте, чи підходить посуд для використання в мікрохвильовій печі. • Змініть час розморожування або вагу. • Перевертайте або перемішуйте продукти під час циклу розморожування.

Для нотаток

Клас енергоефективності	D
Напруга	230 В~ 50 Гц
Країна походження: Китай Дата виробництва: Дивіться на товарну етикетку ЛГ Електронікс Тіанджін Аплайанс Ко., Лтд.»Джін Вей Роуд, 9, Бейчен Дістрікт, Тіанджін, 300402, Китай Тел:86-22-2699-1061	



Символ "Стрічка Мебіуса" свідчить про можливість утилізації упаковки. Символ може бути доповнений позначенням матеріалу упаковки у вигляді цифрового та/або літерного позначення.