



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ



Перед установкой внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством. Это необходимо для правильной и безопасной установки техники. После установки храните инструкцию рядом с техникой для обращения к документации по мере необходимости.

РУССКИЙ



MFL71718507
Rev.00_060823

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Все права защищены.

СОДЕРЖАНИЕ

В данном руководстве могут встречаться изображения или материалы, не относящиеся к купленной вами модели.
Производитель может вносить изменения в содержание руководства.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	3
ОСТОРОЖНО!	4
ВНИМАНИЕ!	10

УСТАНОВКА

Краткое описание изделия	15
Требования к установке	16

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления	18
Перед использованием	18
Быстрый запуск.....	20
Режим приготовления	21
Рекомендации по посуде	31
Рекомендации по приготовлению пищи	33

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Часто задаваемые вопросы	35
Перед обращением в сервисный центр	35

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Следующие рекомендации по технике безопасности призваны предотвратить непредвиденные риски и ущерб, вызванные небезопасной либо неверной эксплуатацией изделия.

Рекомендации делятся на две категории: **ОСТОРОЖНО** и **ВНИМАНИЕ** (см. ниже).

Предупреждающие сообщения



Данным символом обозначены вопросы и операции, которые могут стать причиной возникновения риска. Необходимо внимательно прочесть текст, обозначенный этим символом, и выполнить инструкции, позволяющие избежать возникновения риска.

ОСТОРОЖНО!



Означает, что несоблюдение инструкций может привести к серьезной травме или смерти.

ВНИМАНИЕ!



Означает, что несоблюдение инструкций может привести к легкой травме или к повреждению устройства.



Этот символ используется для предупреждения о горячей поверхности. Во время работы устройства не прикасайтесь к поверхностям, чтобы предотвратить получение ожога.

ОСТОРОЖНО!

ОСТОРОЖНО!

- Чтобы снизить опасность пожара, удара током или получения травм при использовании изделия, необходимо принять следующие основные меры предосторожности.
-

Техническая безопасность

- Данное изделие может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, либо не имеющими достаточного опыта и знаний, если данное использование осуществляется под присмотром или в соответствии с инструкцией по эксплуатации устройства, предоставленной лицами, отвечающими за их безопасность. Не позволяйте детям играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание устройства не должны осуществляться детьми без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Чтобы снизить риск получения ожогов, поражения электрическим током, возникновения пожара, получения травм или чрезмерного воздействия микроволновой энергии при использовании микроволновой печи, прочтите все инструкции, прежде чем приступать к использованию прибора.
- Во время использования прибор (в особенности система вентиляции) и его доступные части сильно нагреваются. Необходимо соблюдать осторожность и избегать прикосновений к нагревающимся элементам. Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору без постоянного присмотра.

- Не предпринимайте попыток вмешательства в устройство дверцы, уплотнений дверцы, панели управления, переключателей защитной блокировки или любых других частей печи, а также не осуществляйте их регулировку и ремонт, при которых осуществляется снятие любых крышек, защищающих от воздействия микроволновой энергии.
- Разбирать, ремонтировать устройство или вносить в него изменения разрешено только техническим специалистам из сервисного центра LG Electronics.
- Выполнение операций по обслуживанию или ремонту, при которых снимается крышка, защищающая от воздействия микроволновой энергии, кем-либо, кроме специалиста, представляет опасность.
- В отличие от других приборов микроволновая печь представляет собой устройство, работающее от высокого напряжения и тока. Неправильное использование или ремонт могут стать причиной вредного воздействия избыточного количества микроволновой энергии или поражения электрическим током.
- Не используйте микроволновую печь с повреждениями на уплотнении дверцы или на прилегающих частях, пока она не будет отремонтирована квалифицированным техническим специалистом из сервисного центра LG Electronics.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления яиц в скорлупе. Внутри скорлупы может образоваться высокое давление, которое приведет к взрыву яйца.
- Жидкости и другие продукты питания нельзя подогревать в запечатанных контейнерах, поскольку они могут взорваться. Перед приготовлением или разморозкой необходимо снять с продуктов пластиковую обертку. Тем не менее следует обратить внимание, что в некоторых случаях продукты надо накрывать полиэтиленовой пленкой для подогревания или приготовления.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла на дверце микроволновой печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что способно привести к разрушению стекла.

- Микроволновую печь нельзя устанавливать в шкаф. Она должна стоять свободно.
- Держите прибор и его шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Прибор не предназначен для управления от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Прибор не предназначен для коммерческого приготовления пищи. Он предназначен для использования в быту и подобных способов применения, например:
 - на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других местах работы;
 - в сельских домах;
 - для использования клиентами в отелях, мотелях и других местах проживания;
 - в гостиницах, предлагающих только ночлег и завтрак.
- Прибор не предназначен для установки внутри средств передвижения (домов на колесах).
- При разогревании пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за прибором, поскольку возможно возгорание.
- Перед употреблением содержимого бутылочек для кормления и банок с детским питанием его необходимо перемешать или встряхнуть, а также проверить его температуру, чтобы избежать ожогов.
- Используйте только те столовые приборы, которые пригодны для использования в микроволновых печах. Непригодные приборы могут нагреваться и обгорать.
 - Перед использованием устройства снимите с него металлические закрутки.
 - Не допускается использование деревянных или керамических контейнеров с металлической инкрустацией (например, из золота или серебра).
 - Использовать металлические контейнеры для продуктов питания и напитков для приготовления пищи в

микроволновой печи запрещено. Металлические предметы в печи могут вызывать образование электрической дуги, что может привести к серьезным повреждениям.

- Микроволновая печь предназначена для термической обработки продуктов питания и напитков. Сушка продуктов питания или одежды, нагревание грелок, тапок, губок, влажной ткани и подобных предметов может повлечь за собой получение травмы, возгорание или пожар.
- При признаках задымления (или если дым исходит от устройства) необходимо выключить устройство или отключить его от сети и держать дверцу закрытой, чтобы сдержать распространение пламени.
- Использовать разрешено только температурный датчик, рекомендованный для данного устройства.
 - При использовании неподходящего температурного датчика нельзя быть уверенным в точности измеренной температуры.
 - В комплекте данной модели температурный датчик не предусмотрен.
- При нагревании жидких продуктов, например супов, соусов и напитков, в микроволновой печи
 - Избегайте использования контейнеров с прямыми сторонами и узким горлом.
 - Не допускайте перегрева.
 - Перед помещением контейнера в печь следует размешать жидкость и повторить размешивание посреди интервала подогрева.
 - Соблюдайте осторожность при обращении с контейнером. При нагревании в микроволновой печи напитков возможно закипание с задержкой и разбрызгивание из контейнера.
 - После нагревания дайте ему отстояться в устройстве немного времени. Перед употреблением напитка снова осторожно перемешайте или встряхните его и проверьте температуру, чтобы избежать получения ожогов (особенно это относится к содержимому бутылочек для кормления и банкам с детским питанием).

- Рекомендуется регулярно производить очистку устройства и убирать из него остатки пищи. Если устройство не содержится в чистоте, это может привести к ухудшению состояния поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы устройства и, возможно, привести к возникновению опасной ситуации.
- Очистку и пользовательское обслуживание не разрешено выполнять детям младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Очистка устройства паровым очистителем запрещена.

Установка

- Убедитесь в том, что розетка должным образом заземлена, а на кабеле питания есть контакт заземления, и он не поврежден. Подробнее о заземлении можно узнать в центре поддержки клиентов компании LG Electronics.
- Данное устройство необходимо подключить к заземлению. Жилы силовой проводки имеют цвет, соответствующий следующей кодировке:
 - СИНИЙ: нейтраль
 - КОРИЧНЕВЫЙ: фаза
 - ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ: земля
- Поскольку цвет проводов силовой проводки данного устройства может не совпадать с цветовой маркировкой обозначения контактов в вилке, руководствуйтесь следующими указаниями:
 - СИНИЙ провод необходимо подключить к клемме, обозначенной буквой N или окрашенной в ЧЕРНЫЙ цвет.
 - КОРИЧНЕВЫЙ провод необходимо подключить к клемме, обозначенной буквой L или окрашенной в КРАСНЫЙ цвет.
 - ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ или ЗЕЛЕНЫЙ провод необходимо подключить к клемме, обозначенной буквой G или символом заземления.

 Символ заземления

- Если шнур питания поврежден, его замену должна выполнять фирма-изготовитель, ее технический специалист или лица, обладающие соответствующей квалификацией, чтобы избежать возникновения опасной ситуации. Неправильное использование может привести к серьезному повреждению электрических компонентов.
- Питание устройства осуществляется от удлинительного шнура или переносной розетки. Удлинительный шнур или переносная розетка должны располагаться таким образом, чтобы они были недоступны для попадания брызг или проникновения влаги внутрь.
- Если шнур питания поврежден или отверстия в розетке разболтаны, то не используйте шнур питания и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Эксплуатация

- Не разрешайте детям играть с принадлежностями или виснуть на дверце или других частях устройства.
- Когда устройство работает в комбинированном режиме, детям разрешено пользоваться им только под присмотром взрослых из-за образования высокой температуры.
- Включать пустое устройство запрещено. Во время работы в нем обязательно должна находиться еда или вода, чтобы поглощать энергию микроволнового излучения.
- Не пользуйтесь поврежденным устройством. Особенно важно, чтобы дверца печи закрывалась должным образом и чтобы не были повреждены: (1) дверца (деформация), (2) петли или защелки (поломка или ослабление крепления), (3) уплотнения дверцы и уплотнительные поверхности. Такие повреждения могут привести к вредному воздействию избыточного количества микроволновой энергии.
- Не используйте устройство для удаления влаги (например, для сушки мокрой газетной бумаги, одежды, игрушек, электроприборов, домашних животных, ребенка и т. д.). Это может стать причиной серьезного нарушения безопасности,

например пожара, получения ожога или внезапной смерти в результате поражения электрическим током.

- Требуется удостовериться в правильности используемых принадлежностей при каждом режиме работы. Неправильное использование может привести к повреждению устройства и принадлежностей или к образованию искрового разряда и возгоранию.

ВНИМАНИЕ!

ВНИМАНИЕ!

- Чтобы уменьшить риск получения травмы, возникновения неисправности или повреждения изделия или имущества при использовании этого устройства, соблюдайте основные меры предосторожности, включая следующие:

Установка

- Установку устройства необходимо выполнять в соответствии с требованиями, изложенными в настоящем руководстве.
- Устройство необходимо устанавливать не менее чем в 8 см от края поверхности, чтобы избежать его случайного опрокидывания.
- При работе устройства поворотный столик обязательно должен находиться на своем месте.
- Не загораживайте вытяжное отверстие, расположенное сверху, снизу или сбоку устройства.
- Не помещайте посторонние предметы (например, кухонные полотенца, салфетки и т. д.) между передней стороной устройства и его дверцей.

Эксплуатация

- Не прикасайтесь к устройству (в том числе к дверце печи, внешней и задней поверхности корпуса, камере печи, принадлежностям и блюдам) во время работы в режиме гриля,

режиме конвекции и при использовании функции автоматического приготовления. Во время работы устройства доступные поверхности могут сильно нагреваться. Если не использовать прихватку, можно получить ожог.

- Не помещайте на устройство посторонние предметы (книги, коробки, бутылки с водой, вазы и т. д.). Оно может перегреться или загореться, а предмет может упасть с него, причинив травму.
- Не оставляйте дверцу открытой во время работы устройства. Это может привести к вредному воздействию микроволновой энергии.
- Правильно устанавливайте время приготовления. Для приготовления или разогрева небольшого количества пищи требуется меньше времени. При слишком длительном времени приготовления продукты могут загореться и, как следствие, нанести повреждения устройству.
- Не используйте изделия из переработанной бумаги. В них могут содержаться примеси, которые во время приготовления вызывают образование искр или возгорание.
- Не заворачивайте продукты в бумажные полотенца или газетную бумагу для приготовления, за исключением тех случаев, когда об этом даны указания в поваренной книге.
- Для приготовления не используйте газетную бумагу вместо бумажного полотенца.
- Не сушите в устройстве газетную бумагу или одежду. Они могут воспламениться.
- Не готовьте яйца в скорлупе. Яйца в скорлупе или неочищенные сваренные вкрутую яйца нельзя нагревать в печи, поскольку они могут взорваться даже после того, как разогрев будет завершен. Внутри яйца увеличивается давление, которое и приводит к взрыву.
- Не используйте устройство для обжаривания во фритюре. Это может привести к переливу горячей жидкости через край посуды.

- Перед приготовлением картофеля, яблок или подобных фруктов или овощей рекомендуется проткнуть кожуру, иначе они могут взорваться.
- При признаках задымления (или если дым исходит от устройства) необходимо выключить устройство или отключить его от сети и держать дверцу закрытой, чтобы сдержать распространение пламени.
- Для приготовления попкорна выполняйте указания, данные его производителем.
 - Не используйте пакеты из крафтовой бумаги для приготовления попкорна.
 - Не пытайтесь добиться раскрытия всех зерен.
 - Не оставляйте устройство без присмотра во время приготовления попкорна.
 - Если кукурузные зерна не лопнули за отведенное время, следует прекратить приготовление.
 - При слишком долгой готовке кукуруза может загореться.
- Подключение к питанию может осуществляться от доступной розетки или с помощью выключателя, встроенного в стационарную электропроводку с соблюдением правил монтажа. Использование несоответствующих требованиям вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током.
- Во время приготовления все вентиляционные отверстия необходимо держать открытыми. Если они будут закрыты во время работы устройства, оно может перегреться.

Обслуживание

- Не рекомендуется мыть емкости, поддон и решетку в воде сразу после приготовления пищи.
- Перед очисткой выньте вилку из розетки и дайте ей остыть.
- Для вынимания пищи или принадлежностей из печи после приготовления необходимо использовать прихватку, поскольку печь и принадлежности нагреты до высокой температуры.

- Прежде чем вынимать поворотный столик из устройства, необходимо дать ему остыть.
- Не допускайте, чтобы на поверхности уплотнения устройства скапливались остатки пищи или моющего средства.
- Устройство необходимо содержать в чистоте, как внутри, так и снаружи.

Очистка

Внутреннюю и внешнюю поверхность печи необходимо содержать в чистоте. Уделяйте особое внимание чистоте внутренней поверхности дверцы и передней рамки. Следите, чтобы на них не скапливались остатки продуктов или жир. Очистку печи следует производить еженедельно или (при необходимости) чаще.

- Абразивные чистящие средства, проволочные мочалки, шероховатая ткань для мытья, некоторые бумажные полотенца и т. д. могут повредить панель управления, а также внутреннюю и внешнюю поверхность печи.

Очистка внутренней части

Влажной тканью протрите поверхности дверцы и уберите крошки из пространства между дверцей и рамой. Удалите жирные брызги намыленной тканью, после чего ополосните и насухо протрите очищенные места.

- Вытирайте брызги влажным бумажным полотенцем сразу после их появления, особенно после приготовления курицы или бекона.
- Если на наружной или внутренней поверхности дверцы образовался налёт, следует протереть панели мягкой тканью.

Очистка наружной части

Для очистки наружной поверхности микроволновой печи следует использовать мыльный раствор. После очистки поверхность следует промыть чистой водой и насухо вытереть мягкой тканью или бумажным полотенцем.

- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия, чтобы предотвратить повреждения рабочей части, находящейся внутри печи.

- Дверцу и ее уплотнения необходимо содержать в чистоте. Для их очистки используйте теплый мыльный раствор, после чего тщательно промойте их и вытрите насухо.
- Металлические детали необходимо часто протирать влажной тканью.

Очистка панели управления

Откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи. Протрите панель влажной тканью, после чего сразу протрите сухой тканью. Нажмите **СТОП** или **СТОП/СБРОС** после очистки.

Очистка принадлежностей

Вымойте стеклянный поддон и поворотное кольцо в слабом мыльном растворе. Для очистки сильно загрязненных мест используйте слабое чистящее средство и губку.

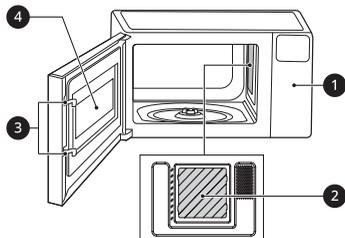
- Стеклянный поддон и поворотное кольцо разрешается мыть в посудомоечной машине.

УСТАНОВКА

Краткое описание изделия

Внешний вид и/или состав компонентов устройства могут отличаться в зависимости от модели устройства.

Вид спереди



- ① Панель управления
- ② Слюдяной лист
- ③ Защитная система блокировки дверцы
- ④ Окно

⚠ ОСТОРОЖНО!

- Не разрешается включать печь, когда она пуста или когда в ней отсутствует стеклянный поддон. Если печь не используется, лучше оставить в ней стакан воды. Вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию при непреднамеренном включении печи.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Чтобы избежать получения травмы или порчи имущества, не используйте в печи гончарные изделия, металлическую посуду или посуду с металлической каймой.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не вынимайте слюдяной лист из внутренней камеры печи. Он предназначен для защиты

микроволновых компонентов от разбрызгивания пищевых продуктов.

Комплектация



- ① Стеклянный поддон
- ② Поворотное кольцо

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не используйте микроволновую печь без стеклянного поддона и поворотного кольца.

Технические характеристики

Электропитание и энергопотребление могут отличаться в зависимости от приобретенной модели. Подробности смотрите на этикетках.

Модель MS204*, MS20R4***, MS20F4***, MS20M4***, MS20C4***, MS20B4***, MW20R4***, MS20D4*****

- **Выходная мощность микроволнового излучения:** макс. 700 Вт*1
- **Частота микроволн:** 2450 МГц*2
- **Размеры (Ш x В x Г):** 455 x 260 x 330 мм
- **Напряжение сети:** 230 В ~, 50 Гц
- **Потребляемая мощность:** микроволновое излучение 1000 Вт

*1 СТАНДАРТ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ НОМИНАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ IEC 60705. Технические характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

*2 Частота микроволнового излучения: 2450 +/- 50 МГц (группа 2/класс B)

Оборудование группы 2: в группу 2 входит все оборудование, работающее в промышленном, научном и медицинском радиочастотном диапазоне, в котором намеренно генерируется и используется или только используется энергия в радиочастотном диапазоне от 9 кГц до 400 ГГц в форме электромагнитного излучения, индуктивного и (или) емкостного соединения для обработки материалов или в целях проведения проверки/анализа.

Оборудование класса В — это оборудование, пригодное для использования в бытовых жилых помещениях и помещениях, напрямую подключенных к электросети низкого напряжения, которая снабжает электроэнергией здания, используемые для бытовых целей.

ПРИМЕЧАНИЕ

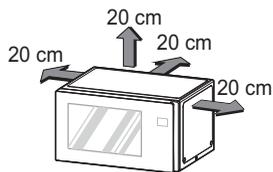
- При работе с уровнем мощности 100 и 80 % в течение продолжительного времени выходная мощность будет постепенно снижаться, чтобы предотвратить перегрев электрических компонентов устройства.

Требования к установке

Место установки

- 1 Поместите микроволновую печь на плоскую поверхность на высоте более 85 см.
 - Передняя часть печи должна находиться не менее чем в 8 см от края поверхности, чтобы предотвратить опрокидывание.
- 2 Оставьте по 20 см сверху, по бокам и сзади печи для обеспечения надлежащей вентиляции.
 - Очень важно, чтобы вокруг печи существовал беспрепятственный поток воздуха.
 - Вытяжное отверстие находится на нижней стороне печи. Если микроволновую печь установить в

замкнутом пространстве или в шкафу, поток воздуха для охлаждения устройства может ухудшиться. Это может привести к снижению рабочих характеристик и срока службы.



- 3 Поместите внутрь печи поворотное кольцо, а сверху него стеклянный поддон.

- 4 Вставьте вилку питания в розетку.

- Не загромождайте розетку, чтобы предотвратить повреждение печи.
- Убедитесь, что, кроме микроволновой печи, к розетке не подключено больше ни одного устройства.
- Если печь работает некорректно, отключите ее от сети и подключите снова.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не устанавливайте печь над газовой или электрической плитой.

Радиочастотные помехи

- Помехи возникают при одновременном использовании микроволновой печи и таких устройств, как радиоприемники, телевизоры, беспроводные сети, Bluetooth-устройства, медицинское оборудование, беспроводное оборудование и т. д.
- При работе таких устройств на одной частоте с микроволновой печью она может воспринимать от них помехи. Такие помехи не означают, что микроволновая печь неисправна или работает с отклонениями. Её использование безопасно. Однако медицинское оборудование также может воспринимать помехи, поэтому следует

соблюдать меры предосторожности при его использовании вблизи от устройства.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Панель управления

Функции панели управления



1 Дисплей

Показывает время дня, заданное время приготовления и выбранные функции приготовления.

2 Режим автоматического приготовления

Эти кнопки предназначены для выбора предварительно заданных настроек приготовления и разморозки для популярных продуктов питания.

3 СВЧ

Настройка уровня мощности для приготовления.

4 Быстрое размораживание

Быстрое размораживание 0,5 кг фарша.

5 Часы

Установка времени.

6 Больше/Меньше

Установка времени приготовления, количества или веса.

7 Установка времени

Выбор времени приготовления по рецепту.

8 СТОП/СБРОС

Остановка печи и сброс всех введенных значений.

Eco on

Энергосбережение.

9 СТАРТ

Эта кнопка предназначена для запуска работы печи, ввода количества продуктов или приготовления на 100 % мощности в течение 30 секунд.

- При нажатии этой кнопки в ходе приготовления время приготовления увеличится на 30 секунд (до 99 минут и 59 секунд)

ПРИМЕЧАНИЕ

- При каждом нажатии на кнопку раздается звуковой сигнал. Мелодия сигнализирует об окончании времени на таймере или цикла приготовления.
- Данная печь обладает встроенными защитными блокировками, предотвращающими воздействие избыточного количества микроволновой энергии. При открывании дверцы печь автоматически прекращает приготовление.

Перед использованием

Уровни мощности микроволнового излучения

Микроволновая печь имеет возможность работы на пяти уровнях мощности, что позволяет в максимальной степени настроить и контролировать процесс приготовления пищи. В таблице указано, какие уровни мощности для

каких продуктов питания рекомендуется использовать.

- При работе с уровнем мощности 100 и 80 % в течение продолжительного времени выходная мощность будет постепенно снижаться, чтобы предотвратить перегрев электрических компонентов устройства.

Уровень мощности	Использование
Высокий 700 Вт (100%)	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды. • Поджаривание говяжьего фарша. • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей и тонко нарезанного мяса.
560 Вт (80 %)	<ul style="list-style-type: none"> • Подогрев любых продуктов. • Обжаривание мяса и птицы. • Приготовление грибов и моллюсков. • Приготовление продуктов, содержащих сыр и яйца.
420 Вт (60%)	<ul style="list-style-type: none"> • Выпечка тортов и булочек. • Приготовление яиц. • Приготовление заварного крема. • Приготовление риса, супа.
280 Вт (40%)	<ul style="list-style-type: none"> • Разморозка любых продуктов. • Растапливание масла и шоколада. • Приготовление менее тонко нарезанного мяса.
140 Вт (20%)	<ul style="list-style-type: none"> • Размягчение масла и сливочного сыра. • Размягчение мороженого. • Подъем дрожжевого теста.

Настройка часов

При первом включении печи в сеть или при возобновлении подачи электроэнергии после

сбоя часы по умолчанию устанавливаются на 24-часовой режим отображения времени, а на дисплее появляется цифра 0. После этого можно установить время или переключиться на 12-часовой режим отображения.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2 Нажмите кнопку **Часы** для выбора 12-часового или 24-часового режима отображения.
- 3 Нажмите кнопку **Установка времени** для установки часов и минут, а затем нажмите кнопку **Часы**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Чтобы сбросить режим отображения времени, необходимо отключить шнур питания от сети и включить его обратно.
- Если требуется, чтобы время не отображалось на дисплее, после включения печи в сеть следует нажать кнопку **СТОП/СБРОС**.
- Когда печь не используется и дисплей не настроен на отображение времени, он автоматически отключается для экономии электроэнергии.

Блокировка от детей

Эта защитная функция предназначена для того, чтобы блокировать панель управления и предотвращать включение печи во время ее очистки и не допустить ее использования детьми без присмотра.

Включение функции блокировки от детей

- 1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2 Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС** до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «L» (приблизительно 3 секунды).

Отключение функции блокировки от детей

Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС** и удерживайте ее до тех пор, пока надпись «L» не исчезнет с дисплея (приблизительно 3 секунды).

ПРИМЕЧАНИЕ

- После установки функции на дисплее через 1 секунду вновь будет показываться время.
- Если блокировка включена, при нажатии любой кнопки на дисплее будет отображаться надпись «L».
- Чтобы продолжить нормальное использование печи, необходимо отключить блокировку.

Быстрый запуск

Функция быстрого запуска

Эта функция позволяет добавлять 30-секундные интервалы для приготовления на высокой мощности при каждом нажатии на кнопку **СТАРТ**.

Приготовление в течение 2 минут на высокой мощности

- 1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2 Нажмите кнопку **СТАРТ** четыре раза.
 - Печь начнет приготовление, а на дисплее будет вестись обратный отсчет времени.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Печь сразу начнет приготовление в течение 30 секунд на высокой мощности.
- Чтобы продлить время приготовления, несколько раз нажмите кнопку **СТАРТ**. Время будет увеличиваться на 30 секунд при каждом нажатии.
- Время приготовления можно продлить до 99 минут и 59 секунд.

Приготовление вручную

Если функции автоматического приготовления не используются, время приготовления и уровень мощности можно задать вручную.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2 Нажимайте кнопку **СВЧ**, пока на дисплее не появится необходимый уровень мощности.
- 3 Нажмите кнопку **Установка времени** для выбора желаемого времени, а затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если уровень мощности не задан, печь будет работать на высоком уровне мощности по умолчанию.

Двухэтапное приготовление

Запрограммируйте приготовление в два этапа с разными уровнями мощности и разным временем приготовления.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2 Установите этап 1
 - 1) Нажимайте кнопку **СВЧ**, пока на дисплее не появится необходимый уровень мощности.
 - 2) Нажмите кнопку **Установка времени** для выбора желаемого времени.
- 3 Установите этап 2
 - 1) Нажимайте кнопку **СВЧ**, пока на дисплее не появится необходимый уровень мощности.
 - 2) Нажмите кнопку **Установка времени** для выбора желаемого времени.

4 Нажмите кнопку **СТАРТ**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В конце этапа 1 звучит звуковой сигнал, и начинается этап 2.
- Для сброса программы дважды нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.

Энергосбережение

Микроволновая печь позволяет экономить энергию путем отключения дисплея, когда приготовление в печи не осуществляется.

Способ 1

1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**. На дисплее появится цифра 0.

2 Вновь нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**. Дисплей выключается.

Способ 2

1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**. На дисплее появится цифра 0.

2 Через 5 минут после открытия или закрытия дверцы дисплей выключается.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В состоянии энергосбережения дисплей включается при нажатии любой кнопки.

Режим приготовления

Данная функция обладает запрограммированными настройками для автоматического приготовления определенных продуктов питания.

Режим Популярное меню

Режим Популярное меню позволяет легко приготовить большинство ваших любимых блюд, выбрав тип и вес продукта.

Русский повар

1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.

2 Нажимайте кнопку **Русский повар** до тех пор, пока на дисплее не появится необходимый код.

3 С помощью кнопки **Больше/Меньше** установите необходимый вес и нажмите кнопку **СТАРТ**.

рс-1 Борщ (1,7 кг) Ингредиенты

- 300 г говядины, нарезанной кусочками
- 0,5 свеклы, рубленой
- 0,5 моркови, рубленой
- 0,5 луковица, нарезанная
- 1 картофель, нарезанный
- 1 помидор, нарезанный
- 100 г капусты, рубленой
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- 1 ст. л. томатной пасты
- 3 ст. л. зелени, порубленной
- 2 стакана воды или бульона
- 1 ч. л. уксуса
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте отверстие для выхода пара.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

гс-2 Мясная солянка (1,7 кг)

Ингредиенты

- 100 г сосисок, нарезанных ломтиками
- 1 луковица, нарезанная
- 1 помидор, нарезанный
- 3 соленых огурца, нарезанных
- 10 маслин без косточек, нарезанных
- 2 ст. л. томатной пасты
- 3 стакана воды или бульона
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте отверстие для выхода пара.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

гс-3 Картофель в мундире (0,2–0,8 кг)

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: стеклянный поддон
- Выбирайте картофель среднего размера 180–220 г. Вымойте и высушите картофель. Несколько раз проткните картофель вилкой.
- После приготовления накройте алюминиевой фольгой и оставьте на 5 минут.

гс-4 Мясо в горшочках (1,0 кг)

Ингредиенты

- Кусочки курицы, 400 г
- 1 ст. л. майонеза
- 2 картофеля, нарезанные
- 1 луковица, нарезанная
- 1 помидор, нарезанный
- 100 г тертого сыра
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная

- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Добавьте к кусочкам курицы майонез, соль и перец, затем все перемешайте.
- Положите оставшиеся ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте отверстие для выхода пара.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

гс-5 Пельмени (0,3 кг)

Ингредиенты

- 15–20 замороженных пельменей
- 2,5 стакана воды
- 1 лавровый лист
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: замороженная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте отверстие для выхода пара.

гс-6 Стейк лосося на пару (0,4 кг)

Ингредиенты

- 400 г стейка из лосося
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. воды
- Соль и перец по вкусу
- Любые специи для рыбы

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: блюдо, предназначенное для микроволновых печей
- Выложите стейк из лосося на блюдо, добавьте соль, перец, специи и лимонный сок.
- Налейте воду в блюдо.

гс-7 Форель с овощами (0,3 кг)

Ингредиенты

- 250 г стейка из форели

- 50 г замороженной овощной смеси
- 10 г сливочного масла
- 1 ст. л. лимонного сока
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: блюдо, предназначенное для микроволновых печей
- Смажьте пергаментную бумагу сливочным маслом.
- Приправьте форель солью, перцем и лимонным соком.
- Накройте форель и овощи пергаментной бумагой.

гс-8 Гречневая каша (0,3 кг)

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- 300 г гречневой крупы промойте и подсушите. Налейте 600 мл воды в глубокую большую миску, посолите, дайте постоять 15 минут, накройте пищевой пленкой и сделайте отверстие для выхода пара.
- После приготовления оставьте под крышкой на 15 минут.

Французский повар

- 1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2 Нажимайте кнопку **Французский повар** до тех пор, пока на дисплее не появится необходимый код.
- 3 Нажмите кнопку **СТАРТ**.

гс-1 Французский луковый суп (1,5 кг)

Ингредиенты

- 4 луковицы, тонко нарезанные
- 50 г сливочного масла
- 1 ч. л. сахара

- 1 ч. л. универсальной муки
- 3 чашки говяжьего бульона
- 0,5 чашки красного вина
- 8 ломтиков поджаренного багета
- 1 чашка тертого сыра

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Обжарьте лук с сахаром и маслом до золотистого цвета.
- Смешайте приготовленный лук и муку и добавьте говяжий бульон и красное вино.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.
- После приготовления перемешайте и разлейте суп по тарелкам.
- Положите по 1 ломтику поджаренного багета в каждую тарелку и распределите по нему сыр.
- Готовьте 1–2 минуты на высокой мощности, пока сыр не расплавится.

гс-2 Сырный крем суп с мидиями (1,2 кг)

Ингредиенты

- 1 картофель, нарезанный
- 0,5 луковица, нарезанная
- 2 ст. л. зелени, порубленной
- 1 стебель сельдерея, нарезанный
- 800 г мидий, очищенных и с удаленными жилами
- 0,5 чашки белого вина
- Соль и перец по вкусу
- 600 г крем-супа

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, мидии, белое вино, соль и перец в глубокую большую миску и тщательно перемешайте.

- Накройте пленкой с отверстиями.
- После приготовления добавьте крем-суп и тщательно перемешайте.

Фс-3 Крем-суп из шпината (1,2 кг)

Ингредиенты

- 600 г овощного пюре
- 1,5 чашки куриного бульона
- 2 ст. л. универсальной муки
- 2 ст. л. сливочного масла
- 1 чашка сливок
- Мускатный орех, соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

Фс-4 Рататуй (1,5 кг)

Ингредиенты

- 1 луковица, баклажан, цукини и болгарский перец, нарезанные
- 3 помидора, нарезанные
- 1 ст. л. томатной пасты
- 2 зубчика чеснока, раздавленные
- 1 ст. л. зелени, рубленой
- 2 ст. л. уксуса
- 1 ч. л. сахара
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

Фс-5 Фаршированные помидоры (1,2 кг)

Ингредиенты

- 4 средних помидора
- Соль и перец по вкусу
- Смесь говядины
 - 400 г говяжьего фарша
 - 0,5 чашки панировочных сухарей
 - 2 зубчика чеснока, раздавленные
 - По 1 ст. л. дижонской горчицы, сушеной зелени и сыра пармезан

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: блюдо, предназначенное для микроволновых печей
- Срежьте верхушки помидоров, чтобы сформировать шляпки, и удалите семена. Посыпьте каждый помидор солью и перцем.
- Нафаршируйте помидоры смесью говядины и закройте шляпками.
- Выложите фаршированные помидоры и накройте пищевой пленкой.

Фс-6 Фаршированные шампиньоны (0,5 кг)

Ингредиенты

- 15–20 грибов

Начинка

Ингредиенты

- 2 ст. л. сливочного масла
- Ножки грибов, нарезанные
- 0,25 чашки красного вина
- 30 г панировочных сухарей
- 3 ст. л. зелени, нарезанной
- 0,5 чашки сливок
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Обжарьте ножки грибов на сливочном масле в сковороде с длинной ручкой. Добавьте красное вино, панировочные сухари и зелень, тщательно перемешайте.
- Добавьте сливки и варите на медленном огне до тех пор, пока сливки не загустеют. Приправьте солью и перцем.
- 50 г тертого сыра

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: жаропрочная стеклянная форма на решетке
- Удалите ножки грибов и поместите на блюдо.
- Наполните шляпки грибов начинкой.
- Посыпьте фаршированные грибы сыром.
- Поместите блюдо на решетку.

Fc-7 Жюльен в булочках (0,8 кг)

Ингредиенты

- 4-5 булочек
- 50 г тертого сыра

Начинка

Ингредиенты

- 2 ст. л. сливочного масла
- 200 г нарезанных куриных грудок
- 100 г нарезанных грибов
- 1 луковица, рубленая
- 1 чашка сливок
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Приготовьте куриные грудки, грибы и лук в сковороде на сливочном масле.
- Добавьте сливки и тушите на медленном огне до тех пор, пока сливки не загустеют.
- Добавьте соль и перец.

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: жаропрочная стеклянная форма на решетке
- Срежьте с булочек верхушки и удалите мякиш, стараясь не повредить корку.
- Наполните каждую булочку начинкой и поместите фаршированные булочки в стеклянное блюдо.
- Посыпьте булочки сыром.

Fc-8 Куриные ножки с черносливом (1,2 кг)

Ингредиенты

- 1 нарезанная луковица, морковь
- 500 г куриных ножек
- 1 чашка куриного бульона

- 15 нарезанных пополам черносливов без косточки
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

Итальянский повар

- 1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2 Нажимайте кнопку **Итальянский повар** до тех пор, пока на дисплее не появится необходимый код.
- 3 Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Is-1 Крем-суп с морепродуктами (0,5 кг)

Ингредиенты

- 1 картофель, нарезанный
- 0,5 луковица, нарезанная
- 2 ст. л. зелени, порубленной
- 1 стебель сельдерея, нарезанный
- 200 г морепродуктов, промытых и очищенных
- 2 ст. л. растительного масла
- Соль и перец по вкусу
- **600 г крем-супа**

Ингредиенты

- 0,5 чашки сливочного масла
- 6 ст. л. универсальной муки
- 2 чашки молока
- 1 куриный бульонный кубик

Указания

- Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте муку и перемешайте до однородности.
- Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, тушите до загустения.

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, мидии, белое вино, соль и перец в глубокую большую миску и тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Удалите раковины, добавьте крем-суп и тщательно перемешайте.

Ис-2 Пьемонтский суп (1,5 кг)

Ингредиенты

- 2 яйца
- 4 ст. л. муки
- 2 ст. л. тертого сыра
- 5 чашек воды
- Мускатный орех, соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите все ингредиенты в большую глубокую миску и тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

Ис-3 Баклажаны с помидорами и сыром (1,0 кг)

Ингредиенты

- 1–2 баклажана
- 1–2 помидора
- Соль и перец по вкусу
- 100 г тертого сыра

Указания

- Начальная температура: комнатная

- Посуда: блюдо, предназначенное для микроволновых печей
- Нарезьте баклажаны и помидоры ломтиками толщиной 1,5 см, приправьте солью и перцем.
- Выложите баклажаны и помидоры слоями на блюдо и посыпьте помидоры сыром.

Ис-4 Перец, фарширо-ванный тунцом и хлебом (1,5 кг)

Ингредиенты

- 4 болгарских перца разного цвета
- 2 банки тунца
- 2 ломтика подсушенного черного хлеба, нарезанные
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 100 г сыра пармезан
- Соль и перец по вкусу
- 200 г томатного пюре

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: блюдо, предназначенное для микроволновых печей
- Срежьте с перцев верхушки, удалите семена.
- Смешайте тунец, хлеб, чеснок, сыр пармезан, соль и перец.
- Наполните перцы смесью из тунца и выложите фаршированные перцы на блюдо.
- Добавьте сверху томатную пасту и накройте пищевой пленкой.

Ис-5 Спагетти болоньез (1,0 кг)

Ингредиенты для соуса болоньезе

- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 луковица, нарезанная
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- 400 г говяжьего фарша
- 100 г томатной пасты
- 2 помидора, нарезанные
- 1 ст. л. сушеной зелени
- Соль и перец по вкусу

Ингредиенты для пасты

- 150 г пасты, приготовленной согласно инструкциям на упаковке
- 1 ст. л. сыра пармезан

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите все ингредиенты для соуса болоньезе в глубокую большую миску и тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.
- После приготовления перемешайте и добавьте соус болоньезе к приготовленной пасте. Посыпьте сыром пармезан или украсьте по желанию перед подачей.

Ис-6 Спагетти карбонара (0,4 кг)

Ингредиенты для соуса карбонара

- 100 г копченого бекона, нарезанного
- 1 зубчик чеснока, раздавленный
- 0,5 чашки сливок
- 4 яичных желтка
- 100 г сыра пармезан
- Соль и перец по вкусу

Ингредиенты для пасты

- 150 г пасты, приготовленной согласно инструкциям на упаковке
- 1 ст. л. сыра пармезан

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Обжарьте бекон на слегка смазанной маслом сковороде с чесноком до подрумянивания и слейте лишний жир.
- Добавьте приготовленный бекон, сливки, яичные желтки, сыр пармезан, соль и перец в глубокую большую миску и тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- После приготовления перемешайте и добавьте соус карбонара к приготовленной

пасте. Посыпьте сыром пармезан или украсьте по желанию перед подачей.

Ис-7 Ризотто (1,2 кг)

Ингредиенты

- 200 г риса для ризотто
- 1,5 стакана воды или бульона
- 0,5 чашки молока
- 200 г говядины, нарезанной
- 2 яйца
- 1 луковица, нарезанная
- 50 г зеленого горошка
- 100 г тертого сыра
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

Ис-8 Яблочные чипсы (1 блюдо)

Ингредиенты

- 0,5 яблока
- 1 чашка воды с сахаром (1 чашка воды + 2 ст. л. сахара)

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: стеклянный поддон
- Нарезьте яблоко как можно тоньше с помощью овощечистки или овощерезки и положите в воду с сахаром на 1–2 часа.
- Обсушите нарезанное яблоко полотенцем и разложите на пергаментной бумаге. Для достижения наилучшего результата выложите яблоко в один слой.
- После приготовления оставьте на 1–2 часа.

Восточный повар

- 1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2 Нажимайте кнопку **Восточный повар** до тех пор, пока на дисплее не появится необходимый код.
- 3 Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Ос-1 Суп харчо (1,5 кг)

Ингредиенты

- 400 г говядины или баранины, нарезанной кубиками
- 100 г промытого длиннозерного риса и 50 г высушенных измельченных грецких орехов
- 1 луковица, нарезанная
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 1 красный перец, раздавленный
- 2 ч. л. молотого красного перца
- 3 ст. л. зелени, нарезанной
- 2,5 чашки воды или бульона
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

Ос-2 Азу (1,5 кг)

Ингредиенты

- 500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками
- 1 маринованный огурец, нарезанный кубиками
- 2 картофелины, нарезанные кубиками
- 1 луковица, нарезанная кубиками
- 2 зубчика чеснока, раздавленные

- 2 ст. л. томатной пасты
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 чашка воды или бульона
- 1 лавровый лист
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

Ос-3 Долма (1,0 кг)

Ингредиенты

- 1 горшочек виноградных листьев
- 200 г приготовленного риса
- 500 г говяжьего фарша
- 1 луковица, нарезанная
- Соль и перец по вкусу
- 0,5 стакан воды
- 0,5 чашки сметаны

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Поместите приготовленный рис, говяжий фарш, лук, соль и перец в миску и тщательно перемешайте.
- Поместите виноградный лист на ровную поверхность и выложите 1,5 ложки рисовой смеси в центр листа. Заверните рисовую смесь в лист.
- Поместите все завернутые листья рядами в глубокую большую миску и добавьте воду.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- После приготовления подавайте со сметаной или другим соусом по желанию.

Ос-4 Плов (1,2 кг)

Ингредиенты

- 300 г говядины, нарезанной кубиками
- 1 луковица, нарезанная
- 1 моркови, рубленой
- 3 измельченных зубчика чеснока
- 1 ч. л. куркумы
- Соль и перец по вкусу
- 200 г промытого и высушенного длиннозерного риса
- 2 чашки воды или бульона

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Пассеруйте говядину, лук, морковь и чеснок на смазанной маслом сковороде с длинной ручкой до светло-коричневого цвета. Добавьте куркуму, соль и перец, тщательно перемешайте.
- Поместите готовую смесь в глубокую большую миску, добавьте рис и воду.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

Ос-5 Курица в карри (1,5 кг)

Ингредиенты

- 400 г куриных грудок, нарезанных
- 0,25 чашки оливкового масла
- По 0,5 чашки воды или бульона, йогурта без добавок
- 400 г томатного соуса
- 2 луковицы, нарезанные
- 4 зубчика чеснока, раздавленные
- 1 корень имбиря, очищенный и 1 палочка корицы
- 2 высушенных красных перца чили
- 1 ч. л. молотой куркумы
- 1 ст. л. лимонного сока
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная

- Посуда: чаша, предназначенная для микроволновых печей
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.

Ос-6 Шаурма (0,8 кг)

Ингредиенты

- 4–6 листов лаваша или тонких пшеничных лепешек
- 200 г куриных грудок, отваренных и нарезанных
- 1 помидор, нарезанный
- 1 огурец, нарезанный
- 3 ст. л. рубленой зелени
- Соус
 - 1 ст. л. майонеза
 - 1 ст. л. сметаны
 - 1 ст. л. кетчупа
 - 1 зубчик чеснока, нарезанный

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: блюдо, предназначенное для микроволновых печей
- Поместите куриные грудки, помидор, огурец и зелень в большую глубокую миску и тщательно перемешайте.
- Смешайте ингредиенты для соуса в другой миске.
- Поместите лаваш на плоскую поверхность и распределите по нему смесь соуса и курицы. Сверните в виде роллов.
- Поместите роллы на блюдо и накройте пищевой пленкой.

Ос-7 Баклажанная икра (1,2 кг)

Ингредиенты

- 2 баклажана, очищенные и нарезанные
- 1 болгарский перец, нарезанный
- 1 луковица, нарезанная тонкими кольцами
- 1 помидор, мелко рубленый
- 2 ст. л. зелени, нарезанной
- 2 зубчика чеснока, нарезанные

- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. сахара
- Соль и перец по вкусу

Указания

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: блюдо, предназначенное для микроволновых печей
- Поместите все ингредиенты в глубокую большую миску, тщательно перемешайте.
- Накройте пленкой с отверстиями.
- Во время приготовления перемешивайте не менее двух раз.
- После приготовления пюрируйте овощи в кухонном комбайне или блендере.

Ос-8 Хинкали (0,6 кг)

- Начальная температура: комнатная
- Посуда: блюдо, предназначенное для микроволновых печей
- Поместите замороженные пельмени на блюдо. Для достижения наилучшего результата выложите пельмени в один слой.
- Накройте пленкой с отверстиями.

Режим Размораживание

Печь обладает четырьмя предустановленными циклами разморозки. Функция разморозки предназначена для разморозки замороженных продуктов. В таблице разморозки показаны рекомендации по использованию циклов разморозки для разных продуктов. Функция разморозки во время работы для удобства подает звуковой сигнал, напоминающий о том, что надо проверить, перевернуть, разделить продукты или поменять их расположение.

- 1** Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2** Нажимайте кнопку **Авто размораживание**, пока на дисплее не появится необходимый код меню.

- 3** С помощью кнопки **Больше/Меньше** установите необходимый вес и нажмите кнопку **СТАРТ**.
 - На дисплее появится таймер с обратным отсчетом времени.
- 4** После звукового сигнала откройте дверцу, извлеките уже размороженную часть продуктов и переверните оставшуюся.
- 5** Нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы возобновить цикл разморозки.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Размораживаемые продукты следует положить в подходящий для микроволновой печи контейнер и поместить без крышки на стеклянный поворотный стол.
- При необходимости закройте небольшие участки мяса или птицы кусочками алюминиевой фольги. Это предотвратит нагревание продукта во время размораживания. Убедитесь, что фольга не касается стенок печи.
- Как можно быстрее разделите продукты, например фарш, кусочки мяса, колбаски и бекон.

Меню Размораживание

Используйте нижеприведенную информацию для установки необходимого кода и веса.

dEF1 МЯСО (0,1–4,0 кг)

- Принадлежности: посуда для микроволновой печи (плоская тарелка)
- Говяжий фарш, стейк из филе, кубики для тушения, стейк без костей, пот-роаст, ростбиф из костреца, бургер из говядины, отбивные из баранины, рулет, колбаса, котлеты (2 см)
- Время выдержки: 5 - 15 минуты.

dEF2 ПТИЦА (0,1–4,0 кг)

- Принадлежности: посуда для микроволновой печи (плоская тарелка)

- Тушка курицы, ножки, грудка, грудка индейки (до 2,0 кг)
- Время выдержки: 20 - 30 минуты.

DEF3 РЫБА (0,1–4,0 кг)

- Принадлежности: посуда для микроволновой печи (плоская тарелка)
- Филе, стейки, целая рыба, морепродукты
- Время выдержки: 10 - 20 минуты.

DEF4 ХЛЕБ (0,1–0,5 кг)

- Принадлежности: бумажное полотенце или плоская тарелка
- Хлеб в нарезке, булочки, багеты и т. д.
- Разделите ломти и поместите между ними бумажные салфетки или разложите их на плоской тарелке.
- Время выдержки: 1 - 2 минуты.

Режим «Быстрое Размораживание»

Эта функция позволяет быстро разморозить 0,5 кг фарша.

- 1 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**.
- 2 Поместите 0,5 кг мяса.
- 3 Нажмите кнопку **Быстрое размораживание**.
 - На дисплее появится таймер с обратным отсчетом времени.
- 4 После звукового сигнала откройте дверцу, извлеките уже размороженную часть продуктов и переверните оставшуюся.
- 5 Нажмите кнопку **СТАРТ**, чтобы возобновить цикл разморозки.

Меню «Быстрое Размораживание»

Фарш (0,5 кг)

Указания

- Принадлежности: посуда для микроволновой печи (плоская тарелка)
- Время выдержки: 5 - 15 минуты.

Рекомендации по посуде

Посуда, предназначенная для микроволновой печи

- **Жаропрочное стекло.** Стеклопосуда, обладающая жаропрочными свойствами, является пригодной для использования в микроволновой печи. В ее число входит вся стеклянная посуда, изготовленная из закаленного стекла. Однако использовать посуду из тонкого стекла, такую как стаканы или бокалы для вина, не рекомендуется, поскольку она может треснуть во время разогревания.
- **Фаянс, глиняная посуда и керамика.** Используйте чаши, чашки, сервировочные тарелки, фаянсовую, глиняную, керамическую посуду и блюда без металлического ободка. Многие предметы посуды, изготовленные из этих материалов, подходят для микроволновой печи, однако их следует проверить перед использованием.
- **Пластик**
 - **Пластиковые контейнеры для хранения.** Их можно использовать для хранения продуктов, которые необходимо быстро разогреть. Однако не следует их применять в тех случаях, когда продукты требуется поставить в печь на продолжительное время, поскольку горячие продукты могут деформировать или расплавить пластиковые контейнеры.
 - **Пластиковые пакеты для запекания.** Если пакеты предназначены специально для приготовления пищи, их можно использовать в микроволновой печи. Не забывайте сделать надрез в пакете для выпуска пара. Запрещено использовать для приготовления в микроволновой печи

обычные полиэтиленовые пакеты, поскольку они плавятся и рвутся.

- **Пластиковая посуда для**

микроволновой печи. В продаже имеется множество предметов посуды для микроволновой печи разнообразных форм и размеров. В большинстве случаев можно использовать уже имеющуюся посуду, а не тратить деньги на приобретение нового кухонного инвентаря.

- **Бумага.** Для использования подходят бумажные полотенца, вощеная бумага, бумажные салфетки и бумажные тарелки без металлического ободка или узора. Бумажные тарелки и контейнеры удобны и безопасны для использования в микроволновой печи при том условии, что время приготовления небольшое, а в продуктах не содержится большое количество жира или влаги. Бумажные полотенца также очень удобно использовать для заворачивания продуктов или для выкладывания противней, на которых готовится жирная пища, такая как бекон. Следует избегать использования изделий из цветной бумаги, поскольку краска может выделяться. В некоторых изделиях из переработанной бумаги могут содержаться примеси, которые при использовании в микроволновой печи могут вызвать образование дугowych разрядов или возгорание.
- **Столовые приборы.** Многие фаянсовые, глиняные или керамические емкости также пригодны для микроволновой печи. При наличии сомнений обратитесь к инструкциям фирмы-изготовителя или выполните проверку на пригодность для печи. Не ставьте в печь тарелки с декоративной отделкой из краски, поскольку в ней могут содержаться металлы, вызывающие образование дугowych разрядов.

Посуда, не предназначенная для микроволновой печи

- **Металлические емкости и металлическая декоративная отделка**

- Не используйте в печи металлическую посуду или посуду с металлической каймой.
- Металл не пропускает микроволновое излучение. Оно отражается от металлических предметов, находящихся в печи, что приводит к образованию дугowego разряда, опасного явления, напоминающего разряд молнии.
- Металл закрывает продукты питания от микроволновой энергии, что приводит к неравномерности их приготовления. Также избегайте использования шампуров, термометров, контейнеров из фольги, столовой посуды с металлической каймой или полосой, форм для запекания и т. д. Металлическая кайма препятствует нормальному приготовлению пищи и может вызвать повреждение печи.

Проверка посуды перед использованием

Большая часть жаропрочных и неметаллических предметов посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако в состав некоторых предметов могут входить вещества, не пригодные для использования в микроволновых печах. Чтобы установить, какие из предметов посуды можно использовать в печи, выполните нижеуказанные действия.

- 1 Поместите посуду и стеклянный мерный стакан с водой рядом друг с другом внутри печи.
- 2 Нагревайте посуду и стеклянный мерный стакан 1 минуту на **ВЫСОКОЙ** мощности.
 - Если вода нагрелась, а посуда осталась холодной на ощупь, такая посуда пригодна для микроволновой печи.
 - Если температура воды осталась неизменной, а посуда нагрелась, использовать такую посуду в микроволновой печи небезопасно.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Некоторые предметы с высоким содержанием свинца или железа не подходят для приготовления пищи в микроволновой печи.
- Предметы посуды необходимо проверять на пригодность для микроволновой печи.
- При доставании посуды из печи соблюдайте осторожность. Некоторые блюда поглощают тепло от приготовляемой пищи и могут быть горячими.

Рекомендации по приготовлению пищи

Советы по приготовлению

Во время приготовления внимательно следите за продуктами, находящимися в микроволновой печи. Указания, данные в рецептах, например приподнять, перемешать и т. д., являются только минимально необходимыми рекомендациями. Если кажется, что продукты приготовлены неравномерно, следует внести необходимые корректировки, чтобы исправить проблему.

- **Укрывание.** Тарелки рекомендуется накрывать крышкой, пергаментной бумагой (невоощеной) или пищевой пленкой для микроволновых печей. Покрытие удерживает тепло и пар, что способствует более быстрому приготовлению пищи.
- **Помешивание.** Помешивание выполняется от края к центру, поскольку продукты, находящиеся у края посуды, нагреваются быстрее.
- **Время выстаивания.** Выстаивание является завершающей фазой приготовления пищи и способствует смешению и увеличению ароматов. Зачастую, прежде чем извлечь продукты из печи, следует дать им выстаиваться в течение 3–10 минут.
- **Время приготовления.** Время приготовления устанавливается в соответствии с температурой ингредиентов. Для приготовления замороженных

ингредиентов требуется гораздо больше времени, чем для ингредиентов комнатной температуры.

- **Опрыскивание.** Продукты с низким содержанием влаги, например жареное мясо или овощи, перед приготовлением следует опрыскивать водой или накрывать, чтобы сохранить в них влагу.
- **Смена положения.** Верхняя часть продуктов большей толщины готовится быстрее нижней. Во время приготовления необходимо несколько раз их перевернуть.
- **Прокалывание.** Продукты, находящиеся в скорлупе, коже или оболочке, перед приготовлением следует проколоть, чтобы они не взорвались.
 - К таким продуктам относятся яичные желтки и белки, моллюски, картофель и другие целые овощи и фрукты.
- **Форма продуктов.** Микроволны проникают в продукты только на расстояние около 2 см. С помощью микроволновой энергии готовится только внешняя часть, а приготовление остальной части обусловлено распространением тепла внутри продукта.
 - Такие продукты, как мясо, птица или рыба, следует помещать в посуде наиболее толстой частью наружу, что способствует более равномерному приготовлению.
 - Если есть такая возможность, придайте продуктам форму тонкого круга или кольца.
- **Плотность.** Легкие пористые продукты, такие как оладьи и хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые плотные продукты, такие как жареное мясо и запеканка.
- **Кости и жир.** Кости хорошо проводят тепло, а жир готовится быстрее, чем мясо. Будьте внимательны при готовке кусков мяса с костями или жиром.
- **Количество.** Чем больше продуктов находится в печи, тем больше требуется времени для ее приготовления.
- **Защитное покрытие.** Углы квадратных блюд следует накрывать полосами фольги, чтобы предотвратить передерживание. Фольги не должно быть слишком много, и она должна быть закреплена на блюде. Если во время приготовления фольга будет находиться

слишком близко к стенкам печи, это может вызвать появление дуговых разрядов.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Часто задаваемые вопросы

Часто задаваемые вопросы

Вопрос: В чем проблема, если не горит подсветка в микроволновой печи?

Ответ: Для этого может быть несколько причин. Возможно, перегорела лампа или неисправна электрическая цепь.

Вопрос: Проходит ли микроволновая энергия через смотровое окно в дверце?

Ответ: Нет. Отверстия сделаны таким образом, что пропускают свет, однако, они не пропускают микроволновую энергию.

Вопрос: Зачем при касании кнопки на панели управления раздается звуковой сигнал?

Ответ: Звуковой сигнал включается, чтобы подтвердить правильный ввод настройки.

Вопрос: Повредится ли микроволновая печь, если включить ее пустой?

Ответ: Да. Включать пустую печь запрещено.

Вопрос: Почему яйца иногда лопаются?

Ответ: Во время приготовления яиц желток может лопаться из-за пара, который скапливается внутри его стенок. Чтобы не допустить этого, надо просто проколоть желток перед приготовлением. Готовить в печи яйца в скорлупе запрещено.

Вопрос: Зачем рекомендуется выстаивать продукты в печи некоторое время после приготовления?

Ответ: После того как приготовление в микроволновой печи окончено, продукты еще продолжают готовиться во время выстаивания. Это время необходимо, чтобы завершить равномерное приготовление пищи. Период времени выстаивания зависит от плотности продуктов.

Вопрос: Почему приготовление пищи иногда занимает больше времени, чем указано в рецепте?

Ответ:

- Сверьтесь с рецептом, чтобы убедиться, что вы правильно выполнили указания, и понять, что могло вызвать изменение времени приготовления.
- Настройки времени и температуры в рецепте приводятся в качестве рекомендации и подобраны таким образом, чтобы не допустить передерживания, которое является наиболее часто встречающейся проблемой во время знакомства с микроволновой печью.
- Более длительное время приготовления может быть вызвано различиями в размере, форме и весе продуктов.
- Для проверки состояния готовности блюд пользуйтесь собственными представлениями наряду с рекомендациями рецептов, как это делается при использовании обыкновенной плиты.

Перед обращением в сервисный центр

При возникновении следующих признаков во время работы микроволновой печи следует проверить ее еще раз. Возможно, это не является неисправностью.

Эксплуатация

Признаки	Возможная причина и решение
<p>Микроволновая печь не запускается</p>	<p>Шнур питания отключен от сети, открыта дверца, или не установлено время приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Включите шнур питания в сеть. • Закройте дверцу печи. • Установите время приготовления. <p>Возможно, в вашем доме перегорел предохранитель или сработал автоматический выключатель. Или же прибор подключен к розетке ВКЗЗ (выключатель системы короткого замыкания на землю), и сработал автоматический выключатель розетки.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте главный электрораспределительный щиток и замените предохранитель или снова включите автоматический выключатель. Не используйте предохранитель с увеличенным номиналом. Если проблема заключается в перегрузке цепи, обратитесь к квалифицированному электрику для ее устранения. • Снова включите автоматический выключатель на ВКЗЗ. Если проблему не удастся устранить, обратитесь к электрику.
<p>Образование дуговых или искровых разрядов</p>	<p>Посуда не подходит для использования в микроволновой печи, либо печь включена пустой.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте посуду, подходящую для микроволновой печи. При наличии сомнений проверьте посуду перед использованием. • Не включайте пустую печь.
<p>Неправильное время</p>	<p>Произошел сбой питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Установите время заново. Информация об установке времени находится в разделе «Настройка часов».
<p>Неравномерное приготовление пищи</p>	<p>Посуда не подходит для использования в микроволновой печи, либо настройки приготовления выбраны неправильно.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, подходит ли посуда для микроволновой печи. • Не готовьте пищу без стеклянного поддона. • Поворачивайте или помешивайте еду во время приготовления. • Полностью размораживайте еду перед приготовлением. • Установите правильное время приготовления и уровень мощности.
<p>Передержанная еда</p>	<p>Настройки и метод приготовления выбраны неправильно.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Измените время приготовления или уровень мощности.

Признаки	Возможная причина и решение
<p>Недодержанная еда</p>	<p>Посуда не подходит для использования в микроволновой печи, либо настройки приготовления выбраны неправильно.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте посуду на пригодность для использования в микроволновой печи. • Полностью размораживайте еду перед приготовлением. • Измените время приготовления или уровень мощности. • Убедитесь, что вентиляционные отверстия не загорожены.
<p>Неправильная разморозка</p>	<p>Посуда не подходит для использования в микроволновой печи, либо настройки приготовления выбраны неправильно.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте посуду на пригодность для использования в микроволновой печи. • Измените время или массу разморозки. • Поворачивайте или помешивайте еду во время цикла разморозки.

Для заметок

Для заметок

Класс энергоэффективности	D
Напряжение Напруга	230 В~ 50 Гц
Страна происхождения Өндіруші ел	Китай Қытай
Дата производства Өндірілген күні	Смотрите на этикетке Рейтинг затбелгісін қараңыз
«ЛГ Электроникс Тяньцзинь Эпплаенсис Ко., Лтд.» Джин Вей Род, 9, Бей Чен Дистрикт, Тяньцзинь, 300402, Китай, Тел:86-22-2699-1061 (RU)	
Импортер: ООО«ЛГ Электроникс РУС» 143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский городской округ, территория Минское шоссе, километр 86-й, дом 9 (RU)	



EAC

	<p>Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции. (RU)</p>
	<p>Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады. (KZ)</p>
	<p>Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения. (RU)</p>
	<p>Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін. (KZ)</p>