LG
Life's Good

РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ, ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

MH6349H / MH6349HS / MH6349HB

MFL62610675

www.lg.com

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

Благодаря встроенным в механизм дверцы печи блокировочным контактам, вы не можете включать печь с открытой дверцей. Эти блокировочные контакты обеспечивают автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы, потому что, если не сделать это в случае микроволновой печи, вы можете подвергнуться вредному воздействию микроволновой энергии.
Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.

Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях.

Не пользуйтесь неисправной печью. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

⚠ Предупреждение

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению печи.

При нагревании в вашей микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков, может произойти перегрев жидкости выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Это может привести к неожиданному вскипанию перегретой жидкости. Чтобы избежать такой возможности, необходимо предпринять следующие меры:

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в печь и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева дайте сосуду постоять в печи некоторое время, затем осторожно вновь перемешайте жидкость или потрясите сосуд и проверьте температуру жидкости перед ее употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

⚠ Предупреждение

Всегда давайте пище постоять после ее приготовления с использованием микроволновой энергии и проверяйте температуру пищи перед ее употреблением. В особенности это относится к содержимому бутылочек и банок с детским питанием.

Содержание

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании и обычному дневному свету. Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, подводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии.
Эти микроволны посылаются в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага - материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.
Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, в конце концов нагреваются от тепла, генерируемого в пище.

Очень безопасное устройство

Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой “остаточной” энергии, которая может повредить вам при употреблении пищи.

Предостережения — *2*
Содержание — *3*
Распаковка и установка печи — *4 ~ 5*
Установка часов — *6*
Блокировка от детей — *7*
Приготовление с использованием микроволновой энергии — *8*
Уровни микроволновой мощности — *9*
Приготовление в два этапа — *10*
Быстрый старт — *11*
Приготовление в режиме гриля — *12*
Комбинированный режим приготовления — *13*
Русский повар — *14 ~ 17*
Авто повар — *18 ~ 20*
Поварёнок — *21*
Готовое блюдо — *22*
Автоматическое размораживание продуктов — *23 ~ 24*
Быстрое размораживание — *25*
Увеличение и уменьшение времени приготовления — *26*
Важные инструкции по безопасности — *27 ~ 28*
Посуда для микроволновой печи — *29*
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии — *30 ~ 31*
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы — *32*
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики — *33*

Распаковка и установка печи

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности и упаковочные материалы. Убедитесь в том, что ваша печь не была повреждена при доставке.

1 Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.

РЕШЕТКА

СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС

РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА

2 Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.

Сверху или на боковых стенках печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи.

ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3 Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока. Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

4 Откройте вашу печь, потянув за **РУЧКУ ДВЕРЦЫ**. Установите в печь **ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО** и положите на кольцо **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.

5 Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 29 .

6 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и затем нажмите кнопку **Старт** один раз, чтобы задать время работы печи, равное 30 секундам.

7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет времени для 30 секундного интервала. Когда он достигает нулевой отметки раздается звуковой сигнал, Откройте дверцу печи и проверьте температуру воды. Если ваша печь работает нормально, вода должна быть теплой. **Будьте осторожны, когда вынимаете сосуд, так как он может быть горячим.**

ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

8 Содержимое детских бутылочек и баночек детского питания, перед тем, как давать детям, нужно перемешать или взболтать и проверить температуру, чтобы избежать ожогов.

Установка часов

Вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовой или 24-часовой системе. В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить время 14:35 при работе часов в 24-часовой системе. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.

Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать ‘0’; вам потребуется вновь установить часы.

Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

1 Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

2 Один раз нажмите кнопку **Часы** два раза.

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** еще раз.
Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).

3 Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раз.
Нажмите кнопку **1 мин** три раза.
Нажмите кнопку **10 сек** пять раз.

4 Нажмите кнопку **Часы** для подтверждения введенного времени.

Часы начнут идти.

Блокировка
от детей

В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки.
Однако, ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

2 Нажмите и удерживайте **Стоп**, пока на экране не появится **“L”** и не прозвучит сигнал.
Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время.

3 Дислей будет продолжать показывать букву “ **L** ”, напоминая вам, что установлена **БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ.**

4 Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/Сброс**, пока дисплей не перестанет показывать букву “**L**”. Печь сделает остальное.

Приготовление с использованием микроволновой энергии

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 640 от максимального в течение 5 минут и 30 секунд

В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки **Микро** можно выбирать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки **Микро**		%	Мощность
ВЫСОКИЙ	1	раз	100%	800W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2	раза	80%	640W
СРЕДНИЙ	3	раза	60%	480W
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4	раза	40%	320W
НИЗКИЙ	5	раз	20%	160W

1

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

2

Для выбора уровня мощности 640 дважды нажмите кнопку **Микро.**
На дисплее появляется сообщение “640”.

3

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.
Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

4

Нажмите кнопку **Старт.**

В вашей печи можно выбирать 5 уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовлением пищи. В нижеследующей таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.

Уровни микроволновой мощности

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование
ВЫСОКИЙ	**100%**	• Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков не жесткого (“нежного”) мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	**80%**	• Подогрев всех блюд • Жарение мяса крупным куском и птицы целиком • Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные) • Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	**60%**	• Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	**40%**	• Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	**20%**	• Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста

Приготовление в два этапа

В следующем примере мы покажем вам, как готовить какую-либо пищу в два этапа. На первом этапе ваша пища будет готовиться 11 минут на ВЫСОКОМ уровне мощности, а на втором этапе - 35 минут на уровне мощности 320.

Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи, нажмите кнопку **Старт** и текущий этап приготовления продолжится.

В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из памяти печи, дважды нажмите кнопку **Стоп**/**Сброс**.

1

Нажмите кнопку **Стоп**/**Сброс.**

2

Задайте уровень мощности и время приготовления **для 1 этапа.**

Один раз нажмите кнопку **Микро** для выбора ВЫСОКОГО уровня мощности.
Нажмите кнопку **10 мин** один раз.
Нажмите кнопку **1 мин** один раз.

3

Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа.**

Нажмите кнопку **Микро** четыре раза для выбора уровня мощности 320.
Нажмите кнопку **10 мин** три раза.
Нажмите кнопку **1 мин** пять раз

4

Нажмите кнопку **Старт.**

Быстрый старт

В следующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на высоком уровне микроволновой мощности.

Режим **Быстрый Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт.**

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

2 Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Старт/Быстрый Старт** четыре раза.
Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.

3 В режиме **Быстрый Старт** последовательными нажатиями кнопки **Старт** вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

Приготовление в режиме гриля

В следующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.

Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.
В режиме гриля между решеткой для гриля и стеклянным подносом помещается металлический поднос.

В режиме гриля должна использоваться предназначенная для этого режима решетка .

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

2 Нажмите кнопку **Гриль.**

3 Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.
Нажмите кнопку **1 мин** два раза.
Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

4 Нажмите кнопку **Старт.**

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления в комбинированном режиме "Co-3" в течение 25 минут.

Комбинированный режим приготовления

В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу, используя **нагревательный элемент** и **микроволны** одновременно или поочередно. Это обычно позволяет вам приготовить пищу за более короткое время.

Кварцевый нагревательный элемент поджаривает поверхность пищи в то время, как **микроволны** готовят ее внутреннюю часть. Кроме того, вам не требуется предварительно прогревать печь.

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

2 Нажмите кнопку **Комби** три раза.
На дисплее появится сообщение "Co-3".

3 Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** два раза.
Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

4 Нажмите кнопку **Старт.**
В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.
Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!

Русский повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.3 кг " Гречневая каша ".

Русский повар позволяет вам приготовить большинство любимых продуктов, просто выбрав тип продукта и задав его вес кнопками Больше/Меньше.

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

2 Нажмите кнопку **Гречневая каша.**
Печь сделает остальное.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Гречневая каша	0.3кг	Кастрюля для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	1. Промыть 300г гречневой крупы. Залить 600мл воды и добавить соли в большую и глубокую кастрюлю, оставить на 15 мин. 2. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3. По окончанию приготовления дать отстояться 15 мин.
Лапша домашняя	1порция	Кастрюля для СВЧ&крышка (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты: Части курицы -500 г (куриные спинки, шейки или грудки) Вода -1000мл Лапша домашня -70г Соль по вкусу. 1. Промыть части курицы, поместить их в большую кастрюлю и добавить 400 мл воды, накрыть крышкой. Поместить пищу в печь. Выбрать меню и нажать старт. 2. После сигнала открыть дверцу и снять образовавшуюся пену. Добавить оставшуюся воду для бульона, посолить, накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 3. После второго сигнала открыть дверцу. Добавить лапшу, перемешать. Готовить без крышки (еще раз нажмите старт для продолжения процесса приготовления). 4. По окончанию приготовления, вынуть из печи и разлить по тарелкам. Подавать на стол.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкция	Категория	Кол-во	Посуда
Гуляш из грибов	4 порции	Кастрюля для СВЧ &крышка (Комнатная темп. продуктов)	**Ингредиенты:**			
			Грибы	-500 г	Томат-пюре	-1ст. ложка
			Сладкий перец	-1шт	Мука	-1ст. ложка
			Лук	-2шт	Сметана	-0.5 стакана
			Растительное масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5стакана
			Соль и перец по вкусу			
			1. Шампиньоны и сладкий перец порезать кусочками, лук измельчить. 2. Сложить их в большую кастрюлю, перемешать, добавить растительное масло. Крышкой не накрывать. Поместить кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3. После сигнала открыть дверцу и вынуть кастрюлю. Добавить и перемешать муку, томат-пюре, воду, сметану и специи. Накрыть крышкой. Нажать старт для продолжения приготовления. 4. По окончанию приготовления, вынуть из печи и дать отстояться 1-2 минуты.			
Овощи гриль	0.8кг	Решетка Блюдо для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	**Ингредиенты**			
			Цуккини	-1 шт	Баклажаны	-1 шт
			Лук	-4 шт	Помидоры мелкие	-6 шт
			Сладкий перец разного цвета	-4 шт	Грибы мелкие	-12 шт
			Соус:			
			Лимонный сок	-6 ст. ложек	Петрушка, рубленая	-2 ст. ложки
			Оливковое масло	-200 мл	Душица,рубленая	-2 ст ложки
			Соль и перец по вкусу			
			Способ приготовления: 1. Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин. 2. Цуккини, лук и помидоры нарезать крупными дольками. 3. Насадить овощи и грибы на деревянные шпажки (около 200г на шпажку), смазать маслом. 4. Выложить овощи на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. 5. Выбрать меню и нажать старт. 6. Смешать все ингредиенты для соуса. Подавать соус отдельно.			

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции	Категория	Кол-во	Посуда
крылья гриль	1.0кг	Решетка Блюдо для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты Куриные крылья -1.0кг Маринад: Сок лимона -1/2 шт Приправа для гриля -1 ст. ложка Растительное масло -1 ст. ложка 1. Смешайте ингредиенты для маринада. Поместите крылья в маринад и оставить на 1 час. 2. Нанизать крылья (по 3 штуки) на деревянные шпажки и поместить их на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. 3. Выбрать меню и нажать старт. 4. После сигнала, перевернуть, затем продолжить приготовление нажатием старта. 5. По окончанию приготовления, вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.			

Авто повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.6 кг "Жареная говядина".

Авто повар позволяет вам приготовить большинство любимых продуктов, просто выбрав тип продукта и задав его вес кнопками Больше/Меньше.

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

2 Нажмите кнопку **Авто повар** три раза.
На дисплее появится сообщение "Ас-3".

3 Нажмите кнопку **БОЛЬШЕ** пять раз, введя таким образом вес *0.6* кг.

4 Нажмите кнопку **Старт.**

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Цыплёнок гриль **(Ac-1)**	0.8 – 1.5 кг	тарелка для микроволновой печи (продукт: охлажденный)	**Ингредиенты** Цыпленок весом 0,8-1,5 кг Сок ½ лимона 1 ложка растительного масла 1-3 протертые дольки чеснока 1 лавровый лист Специи для гриля, специи для жарки, соль и перец по вкусу 1. Промаринуйте цыпленка в течение одного часа. 2. Поместите цыпленка на тарелку для микроволновой печи. Установите вес и нажмите кнопку старта. 3. Когда раздастся звуковой сигнал, удалите жир и переверните цыпленка. Нажмите кнопку старта для продолжения приготовления. После завершения приготовления оставьте блюдо в алюминиевой фольге на 10 мин.
Рыба гриль **(Ac-2)**	0.2 – 0.6 кг	Решётка, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	**Ингредиенты:** Рыба - 2 тушки Майонез - 150 г Специи: приправа для гриля, пряные травы, лимонная приправа для рыбы. 1. Смешать специи с майонезом и замариновать рыбу приблизительно на 1 час. 2. Поместите рыбу на высокую решетку над стеклянным поворотным столиком. Под решётку поместите блюдо для стекания сока. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. 4. После приготовления выньте рыбу из печи. Накройте рыбу фольгой и дайте постоять 2-3 минуты.

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Жареная говядина **(Ac-3)**	0,5 – 0.8 кг	решётка, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	**Ингредиенты:** Свежая говядина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец. 1. Срежьте со говядины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на низкую решётку. Под решётку поставить блюдо для стекания сока. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. После приготовления дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой.
Жареная свинина **(Ac-4)**	0.5 – 0.8 кг	решётка, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	**Ингредиенты:** Свежая свинина, Растопленный маргарин или сливочное масло, Соль, перец. 1. Срежьте со свинины лишний жир. Смажьте мясо растопленным маргарином или сливочным маслом. 2. Поместите мясо на низкую решётку. Под решётку поставить блюдо для стекания сока. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. После приготовления дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой.
Жареная телятина **(Ac-5)**	0.5 – 0.8 кг	решётка, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	**Ингредиенты:** Свежая телятина 1/2 лимона 2 ст. ложки растительного масла, 2 дольки чеснока, Специи: кориандр, соль, перец по вкусу. 1. Приготовьте маринад: смешайте сок половинки лимона, растительное масло, специи и мелко порезанный чеснок. Замариновать мясо на 1 час. 2. Поместите мясо на низкую решётку на стеклянный столик. 3. Нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала откройте дверцу и переверните мясо. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. После приготовления дайте продукту постоять.

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.5 кг "Поварёнок".

Поварёнок

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

2 Нажмите кнопку **Поварёнок**

3 Нажмите кнопку **Больше** пять раз, введя таким образом вес 0.5 кг.

4 Нажмите кнопку **Старт.**

Программа	*Диапазон веса*	*Посуда/ принадлежности/ температура продуктов*	*Инструкции*
Поварёнок	0.1 – 0.5 кг	решётка, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	1. Очистить сосиски от пленки и наколоть вилкой. 2. Выложить сосиски на высокую решетку на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте готовить. После приготовления выньте сосиски из печи и подавайте к столу.

Готовое блюдо

В следующем примере я покажу вам, как использовать функцию подогрева для разогрева пищи на высоком уровне мощности в течение 90 минут.

Если вы хотите разогреть пищу при использовании программы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, вы можете разогреть пищу, нажав на кнопку.

Если необходимо разогреть пищу без использования автоматической функции, вы можете включить режим разогрева в любой момент, нажав на кнопку.

Функция подогрева работает только на одном уровне в течение 90 минут. Но действие этой функции прекращается, когда вы откроете дверь.

УРОВЕНЬ	Нажмите Готовое блюдо	Дисплей
Низкий уро вень	1 время	Ho-L
Вы сокий уро вень	2 время	Ho-H

1 Подогрев в ручном режиме

Поместите некоторое количества продуктов в микроволновую печь, дважды нажмите кнопку **Готовое блюдо**, на дисплее появ ится сообщение Но-Н.

Нажмите кнопку **Старт.**

Когда функция подогрева работает, на дисплее отображается [ ].
А при повторном нажатии **Готовое блюдо** на дисплее отображается оставшееся время работы функции подогрева.

2 Поддержание пищи в разогретом состоянии после АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите необходимую программу АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ Нажмите кнопку **Старт.**
По завершении программы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ печь будет поддерживать функцию подогрева после пяти минут.

По окончании АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ вы, также, можете нажать **Готовое блюдо** и функция разогрева продолжит работать.

Дисплей	Накрыть и завернуть	Разница температур после разогрева
HO-H	X	15°C
HO-H	O	8°C
HO-L	X	25°C
HO-L	O	15°C

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1.4 кг замороженной птицы.

Автоматическое размораживание продуктов

В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов: **Мясо, Птица, Рыба** и **Заморож. овощи;** каждая категория продуктов размораживается с использованием отличающегося уровня микроволновой мощности. Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки **Размораж.**

Категория	Нажмите кнопку **Авторазмораживание**	
Мясо	1	раз
Птица	2	раза
Рыба	3	раза
Заморож. овощи	4	раза

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

2 Для выбора программы размораживания Птицы нажмите кнопку **Авторазмораживание** два раза. В окне дисплея появится сообщение **"dEF2"**.

3 Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Нажмите кнопку **Больше** четырнадцать раз.

4 Нажмите кнопку **Старт.**

5 В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания.
Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на стеклянный поворотный стол.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предотвращая продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом..
- Такие продукты, как мясной фарш , отбивные котлеты, колбаски (сосиски) и бекон, по возможности следует отделять друг от друга. Когда прозвучит ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, откройте дверцу и переверните продукты. Если есть уже размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и продолжите размораживание. После размораживания, дайте продукту постоять до полного оттаивания.
- Например, куски мяса и целые тушки цыплят должны ПОСТОЯТЬ не менее 1 часа перед началом приготовления.

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Мясо **(dEF1)** Птица **(dEF2)** Рыба **(dEF3)**	0.1 – 4.0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	**Мясо** Говяжий фарш, филейные кусочки, азу, мясо для жарки, вырезка, говяжий бургер (котлета), свиные отбивные, бараньи отбивные, мясо для рулета, сосиски, котлеты (толщина 2 см). После размораживания, дайте постоять 5-15 минут, накрыв фольгой. **Птица** Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 2.0 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой. **Рыба** Филей, тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой. 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. Накройте фольгой края. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу. Выньте размороженные кусочки и переверните или перемешайте. продукты. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять, накрыв крышкой.
Заморож. овощи **(dEF4)**	0.1 – 2.0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д. 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставите вес и нажмите кнопку **Старт.** После звукового сигнала, откройте дверцу и перемешайте овощи. Затем нажмите снова кнопку **Старт** и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять 3-5 минут.

Быстрое размораживание

Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
Чтобы середина тоже разморозилась, понадобится дать продукту немного постоять.
В примере ниже мы покажем вам, как разморозить 0.5 кг. куриного филе.

В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания. **Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.**

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

2 Нажмите один раз кнопку **Быстрое размораживание .**
Печь сделает остальное.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

* Полностью удалите упаковку мяса.
* Положите фарш в посуду для микроволновой печи. Когда прозвучит звуковой сигнал, откройте дверцу, выньте фарш из печи, переверните его и положите обратно в печь. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить разморозку. В конце программы выньте фарш из микроволновой печи, накройте фольгой и оставьте постоять 5-15 минут до полного оттаивания.

Блюдо	*Вес*	*Посуда*	*Инструкции*
Фарш	0.5кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Фарш После звукового сигнала переверните продукт. После разморозки дайте постоять 5-15 минут.

Увеличение и уменьшение времени приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как изменять предустановленные программы Русский повар, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

Если при использовании какой-либо программы автоматического приготовления вы обнаружили, что пища недожарена или пережарена, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок Больше/Меньше.

При приготовлении пищи в автоматическом и ручном режиме вы можете в любой момент увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок Больше/Меньше.

При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

2 Выберите требующуюся программу **Русский повар.**

Задайте вес продуктов.

3 Нажмите кнопку **Больше.**
При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться на **10** секунд.

Нажмите кнопку **Меньше.**
При каждом нажатии кнопки время приготовления будет уменьшаться на **10** секунд.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЗГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

1 Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.

2 Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.

3 Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.

4 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.

5 Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.

6 Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.

7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.

8 Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/ или загорание при приготовлении пищи.

9 Не мойте вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.

10 Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.

11 Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.

12 Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.

13 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создастся давление и оно взорвется.

14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.

15 Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.

16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.

17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.

18 Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.

19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.

20 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.

Срок службы данного товара-7 лет со дня передачи товара потребителю.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.

22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.

23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и подержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.

24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.

25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.

26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.

27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.

28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.

29 Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.

30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).

31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.

32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.

33 Микроволновая печь не может быть помещена в нишу на постоянную работу без предварительной проверки ее работы в этой нише.

34 Микроволновая печь предназначена для использования как отдельно стоящая.

35 Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.

Предупреждение: Если дверца или ее герметизирующие уплотнители повреждены, эксплуатация печи не допустима и может быть возобновлена только после ремонта печи квалифицированным специалистом.

Предупреждение: Обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки, защищающей от электромагнитного излучения, выполняемые неквалифицированным специалистом, опасны.

Предупреждение: разогревать в закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Предупреждение: Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если ребенок умеет использовать печь безопасным образом и осознает опасность неправильной эксплуатации.

Посуда для микроволновой печи

Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой

Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии.

Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, некоторая посуда может содержать материалы, делающие ее непригодной для микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения в пригодности какой-либо конкретной посуды, имеется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи.

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволн на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда остается холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В вашей кухне вероятно уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.

Стеклянная посуда

Термостойкая стеклянная посуда безопасна для микроволновой печи. Это также относится ко всем маркам кухонной посуды из закаленного стекла. Однако, не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при нагреве пищи.

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако, они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища в конце концов приведет к их деформации или плавлению.

Бумага

Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Обычно старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые могут привести к появлению электрической дуги или возгоранию.

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако, обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплавятся и порвутся.

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

В продаже имеется кухонная посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы вероятно можете использовать уже имеющуюся у вас на кухне посуду, а не покупать новую.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Некоторые предметы посуды с высоким содержанием свинца или железа не пригодны для использования в микроволновой печи.

Чтобы быть уверенными в том, что посуда может использоваться в микроволновой печи, вы должны испытать ее.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но ваш успех в приготовлении блюд с их использованием зависит от того, насколько внимательно вы наблюдаете за процессом приготовления. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически загорается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно приподнять, перемешать пищу и т. п., должны считаться минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, просто примите меры, которые по вашему мнению поправят положение.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, использующихся в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь, если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пересушены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд вы должны позаботиться о том, чтобы их наружные края не стали слишком сухими и хрупкими.

Высота пищи

Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда несколько раз.

Содержание влаги в продуктах

Так как тепло, генерируемое микроволнами, имеет тенденцию испарять влагу, то относительно сухие продукты, такие как мясо для жарения и некоторые виды овощей, необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать пар.

Содержание костей и жира в продуктах

Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не приготовилось неравномерно и не пережарилось.

Количество продуктов

Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем дольше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в рецепте время приготовления по крайней мере на одну треть.

Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наихудшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат. Углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. В микроволновой печи наиболее успешно готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

Накрывание

Крышка улавливает тепло и пар, за счет чего пища готовится быстрее. Для накрывания используйте крышку или облегающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.

Подрумянивание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка подрумянятся за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для подрумянивания, такой как вустерширский соус, соевый соус или соус для барбекю, что позволяет добиться аппетитного цвета. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для подрумянивания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрызгивание и помогает пище удержать часть тепла. Но, так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегающая пленка, это позволяет пище слегка подсохнуть.

Размещение и обеспечение промежутков

Штучные продукты, такие как печеный картофель, кексы в формочках, закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в микроволновой печи на одинаковых расстояниях друг от друга, предпочтительно в кружок. Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

Перемешивание является одним из наиболее важных приемов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При обычном приготовлении блюда перемешиваются с целью смешивания ингредиентов. Однако, при приготовлении с помощью микроволн, блюда перемешиваются с целью распространения и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.

Переворачивание

Большие высокие блюда, такие как мясо большим куском и цыпленок целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски цыпленка и отбивные котлеты.

Размещение более толстых порций снаружи

Так как микроволны “притягиваются” к наружным частям пищи, разумно размещать более толстые порции мяса, птицы или рыбы ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получат больше микроволновой энергии и пища будет готовиться более равномерно.

Экранирование

Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, их иногда закрывают кусочками алюминиевой фольги, которые блокируют микроволны. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае может возникнуть электрическая дуга.

Приподнимание

Толстые и плотные блюда могут быть приподняты для того, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.

Протыкание

Продукты, заключенные в скорлупу, шкурку или мембрану, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

Проверка готовности

В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°C до 8°C.

Время отстоя

Пище часто дают постоять от 3 до 10 минут после того, как она вынута из микроволновой печи. Обычно, пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла, за исключением случаев, когда она должна подсохнуть снаружи (например, некоторые пироги и бисквиты). Отстой позволяет довести пищу до готовности, а также позволяет смешаться и окрепнуть букету ее ароматов.

Чистка вашей печи

1 **Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте**

Капли пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрывания дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стеклянный поднос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

2 **Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте**

Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просочиться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпочкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку Стоп/Сброс.

3 Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.

4 Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будет легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

Ответы на наиболее
часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

О. Для этого может иметься несколько причин:
Перегорела лампочка в печи.
Дверца печи не закрыта.

В. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи?

О. Нет. Отверстия в закрывающем окно экране сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить микроволновой энергии.

В. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?

О. Звуковой сигнал показывает, что ваш управляющий сигнал введен в память печи.

В. Будет ли микроволновая печь повреждена, если ее включить тогда, когда она пуста?

О. Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста или не установив в нее стеклянный поднос.

В. Почему яйца иногда “взрываются”?

О. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца-пашот, желток может “взорваться” из-за накопления пара внутри желточной мембраны. Чтобы избежать этого, просто проткните желток перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца в скорлупе.

В. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления в печи?

О. После того, как приготовление пищи с использованием микроволн закончилось, она продолжает готовиться во время “отстоя”. Это время отстоя позволяет пище дойти до готовности по всему ее объему. Длительность времени отстоя зависит от плотности пищи.

В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

О. Да, с помощью одного из двух методов, описанных ниже.

1 С использованием посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для микроволновой печи.

2 С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначенной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать.

ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИТСЯ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.

В. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге для микроволновой печи?

О. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснить, какие причины могут вызвать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге времена приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пищи - проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пищи могут привести к более длительному времени приготовления. Как и в случае пользования обычной кухонной плитой, дополняйте указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

⚠ Предупреждение

Это изделие должно быть заземлено

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:
СИНИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

Провод СИНЕГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой N или имеющему ЧЕРНЫЙ цвет.

Провод КОРИЧНЕВОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L или имеющему КРАСНЫЙ цвет.

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОГО или ЗЕЛЕНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом “ ⏚ ”.

Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

Технические характеристики

	MH6349H/MH6349HS/MH6349HB
Источник питания	230 В / 50 Гц
Выходная мощность	800 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	485 мм (Ш) x 280 мм (В) x 385 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комби	2250 Вт

⚠ Предупреждение

Данный бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, без надзора или руководства по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.

LG
Life's Good

ҚАЗАҚ

ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

ГРИЛЬДІ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MH6349H
MH6349HS
MH6349HB

www.lg.com

Микротолқынды энергияның ықтимал асқын әсерінен абай болу үшін сақтық шаралары

Пеш есікшесінің механизміне орнатылған бұғаттаушы түйістердің арқасында, сіз есікшесі ашық пешті қоса алмайсыз. Ол бұғаттаушы түйістер есікше ашылған кезде кез келген ас дайындау режимін өздігінен ажыратуды қамтамасыз етеді, егер микротолқынды пеш жағдайында оны істемесе,сіз микротолқынды энергияның зиянды әсеріне ұшырауыңыз мүмкін.
Бұғаттаушы түйістермен бірнәрсе істеуге тырыспаған дұрыс.
Пеш есікшесі мен алдыңғы панельдің арасында ешқандай заттарды қыстырмаңыз және астың қалдықтарының немесе тазартқыш құралдардың шөгінділерінің тығыздаушы беттерге жинақталуына жол бермеңіз.
Ақаулы пешті пайдаланбаңыз. Пеш есікшесінің сенімді жабылғаны және (1) есікшенің (майысу), (2) топсалар мен ілгешектердің (сыну немесе босау), (3) есікше тығыздағыштары мен тағыздауыш беттердің зақымдалмағаны сенімді жабылғаны ерекше маңызды.
Пешті микротолқынды жабдық жөнінде білікті маманнан өзге ешкім баптамауға немесе жөндемеуге тиіс.

⚠ ЕСКЕРТУ

Өзіңіздің ас дайындау уақытын дұрыс орнатқаныңызды әркез тексеріп отыруды өтінеміз, өйткені тым ұзақ дайындау астың тұтануына және одан әріде пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

Сіздің микротолқынды пешіңізде сұйықтықтарды, мысалы, көжелерді, тұздықтар мен сусындарды қыздырған кезде көзге көрінер бу түйіршіктері түзілусіз сұйықтықтың қайнау нүктесінен жоғары қызуы орын алуы мүмкін. Бұл асқын қызған сұйықтықтың кенеттен қайнауына әкеліп соғуы мүмкін.
Ондай мүмкіндіктен аулақ болу үшін, төмендегі шараларды қабылдау қажет:

1. Өңеші тар цилиндрлі ыдыстарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
2. Сұйықтықты асқын қыздырмаңыз.
3. Ыдысты пешке қоярдың алдында сұйықтықты араластырыңыз да, содан кейін қыздыру уақытының жарымы өткенен соң оны қайтадан араластырыңыз.
4. Қыздырып болғаннан кейін ыдысты пеште ұстай тұрыңыз, содан соң сұйықтықты ақырын ғана қайтадан араластырыңыз немесе ыдысты шайқаңыз, содан кейін сұйықтықты ішерден бұрын, күйіп қалмау үшін оның температурасын тексеріңіз (бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты).

⚠ ЕСКЕРТУ

Асты микротолқынды энергияны пайдаланып, қыздырғаннан кейін әрқашанда оған біраз тұруға мүмкіндік беріңіз және асты ішер алдында оның температурасын тексеріп отырыңыз. Бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты.

МАЗМҰНЫ

Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді

Микротолқындар радио және теледидар хабарларын таратуда пайдаланылатын электрмагнитті толқындарға және әдетегі күн жарығына ұқсас энергия нысаны болып табылады. Әдетте электрмагнитті толқындар сыртқа атмосфера арқылы тарайды және кеңістікте із-түзсіз жоғалады. Алайда, микротолқынды пештерде микротолқындардың құрамындағы энергияны пайдалануға болатындай етіп құрылмаланған магнетрон бар. Магнетронға жіберілетін ток микротолқынды энергия өндіру үшін пайдаланылады.

Ол микротолқындар пештің ішіндегі ойық арқылы ас дайындау ауданына жіберіледі. Пештің төменгі жағында айналатын немесе қозғалмайтын астау орналасқан. Микротолқындар пештің металл қабырғалары арқылы кіре алмайды, бірақ олар шыны, фарфор және қағаз секілді материалдар микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдыс жасалатын материалдар арқылы кіре алады. Микротолқындар ыдысты қыздырмайды, солай болғанымен, ас дайындалатын ыдыстар ақыр аяғында аста өндірілетін жылудан қызады.

ӨТЕ ҚАУІПСІЗ ҚҰРЫЛҒЫ

Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техника түрлерінің ең қауіпсіздерінің бірі болып табылады. Есікше ашылысымен, пеш микротолқындар өндіруді өздігінен тоқтатады. Асқа енген кезде микротолқынды энергия толығымен жылу болып қайта түрленеді, бұл орайда сізге ас ішкен кезде зиян келтіре алатын ешқандай “қалдық” энергия қалмайды.

Ескертулер ---------- 34
Мазмұны ---------- 35
Пешті орамнан алу және орнату ---------- 36-37
Сағатты орнату ---------- 38
Балалардан бұғаттау ---------- 39
Микротолқынды энергияны пайдаланып, дайындау 40
Микротолқынды қуаттылық деңгейі ---------- 41
Екі сатыда дайындау ---------- 42
Жылдам старт ---------- 43
Гриль режимінде дайындау ---------- 44
Құрамдас дайындау режимі ---------- 45
Орыс аспазы ---------- 46-49
Авто аспазы ---------- 50-52
Аспазбала ---------- 53
Жылы күйде сақмау ---------- 54
Өнімдерді автоматты жібіту ---------- 55-56
Жылдам жібіту ---------- 57
Дайындау уақытын ұлғайту және азайту ---------- 58
Қауіпсіздік жөнінде маңызды нұсқаулықтар --------- 59-60
Микротолқынды пешке арналған ыдыс ---------- 61
Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып, дайындау ---------- 62-63
Неғұрлым жиі туындайтын сұрақтарға жауаптар --- 64
Желілік ашаны жинакмау муралы ақпарам/
Техникалық сипаттамалары ---------- 65

ПЕШТІ ОРАМНАН АЛУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Төмендегі екі бетте берілген базалық нұсқаулықтарды ұстана отырып, сіз пешті жылдам орната және оның жұмысқа жарамдылығын тексере аласыз. Пешті орнату орыны туралы нұсқаулыққа ерекше назар аударуды өтінеміз. Пешті орамнан алған кезде одан өзіңіздің онымен бірге жеткізілетін керек-жарақтар мен орамдау материалдарының барлығын шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Сіздің пешіңіздің жеткізу кезінде зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.

1 Пешті орамнан алыңыз да, оны тегіс горизонталды бетке орнатыңыз.

ТОР

ШЫНЫ АСТАУ

АЙНА ЛАТЫН САҚИНА

2 Пешті өзіңіз таңдаған жерде тегіс горизонталды бетке еденнен кем дегенде 85 см биіктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті желдету үшін пештің үстінен кем дегенде 30 см және артынан 10 см саңылауды қамтамасыз етіңіз. Пешті кездейсоқ еденге аударып ламау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кем дегенде 8 см кейін қарай орналасуын қамтамасыз етіңіз.
Пештің үстіңгі жағында немесе бүйір қабырғаларында желдеткіш ойықтар орналасқан. Ол ойықтарды бітеу пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

БҰЛ БҰЙЫМ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА АС ДАЙЫНДАУ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУҒА ТИІС.

3 Микротолқынды пешіңізді айнымалы ток желісінің стандартты ұяшығына қосыңыз. Пештің қорегі бөлек желіден жүзеге асырылуын қамтамасыз етіңіз. Егер сіздің пешіңіз тиісті түрде жұмыс істемесе, желілік ашаны ұяшықтан ажыратыңыз да, содан кейін ашаны қайтадан ұяшыққа салыңыз.

4 Есікті басып ашыңыз. Пешке АЙНАЛАТЫН САҚИНАНЫ орнатыңыз және сақинаға ШЫНЫ АСТАУДЫ қойыңыз.

5 Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны ШЫНЫ АСТАУҒА қойыңыз да, есікшені жабыңыз. Егер сізде қандай ыдысты пайдалануға болатынына қатысты күмән болса, 61-ші беттен қарауды өтінеміз.

6 Стоп/Тастау батырмасын басыңыз да, содан кейін 30 секундқа тең пештің жұмыс істеу уақытын белгілеу үшін бір мәрте Старт батырмасын басыңыз.

7 ДИСПЛЕЙДЕ 30 секундтық интервал үшін уақытты кері санау басталады. Ол нөл белгісіне жеткен уақытта, дыбыстық сигнал естіледі. Пештің есікшесін ашыңыз да, судың температурасын тексеріңіз. Егер сіздің пешіңіз қалыпты жұмыс істесе, су жылы болуға тиіс. Ыдысты шығарған уақытта абай болыңыз, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.

ЕНДІ СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН.

8 Балалардың шөлмектері мен бала тағамы бар банкалардың ішіндегіні балаларға берерден бұрын күйіп қалмас үшін, араластыру немесе шайқау және температурасын тексеру керек.

САҒАТТЫ ОРНАТУ

Төменде берілген мысалда біз сізге 14:35 уақытты қалай орнату керек екенін көрсетеміз. Өзіңіздің пештен барлық орамдау материалдарын алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз.

Сіз пешті желіге алғаш қосқан уақытта немесе желіде уақытша ажыратудан кейін кернеу қайтадан пайда болатын уақытта дисплей '0' уақытын көрсетеді; сізге сағатты қайтадан орнату қажет болады.

Егер сағатта (немесе дисплейде) әлпеті біртүрлі рәміздер пайда болса, желілік бауды ұяшықтан ажыратыңыз, содан кейін оны қайтадан қосыңыз да, сағатты қайта орнатыңыз.

Сағатты орнатқан уақытта дисплейде қоснүкте жыпылықтайды. Сағат орнатылғаннан кейін қоснүкте жыпылықтауын қояды.

1 Өзіңіздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суреттелгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 Часы (Сағат) батырмасын бір мәрте басыңыз.

(Егер сіз сағаттың 12 сағаттық жүйеде жұмыс істегенін қаласаңыз, Сағат батырмасын тағы бір мәрте басыңыз. Егер сағатты орнатқаннан кейін сіз басқа уақыт санау жүйесіне көшуді қаласаңыз, сізге желілік бауды ұяшықтан ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).

3 10 мин (минут) батырмасын он бес мәрте басыңыз.
1 мин (минут) батырмасын үш мәрте басыңыз.
10 сек (секунд) батырмасын бес мәрте басыңыз.

4 Енгізілген уақытты растау үшін Старт батырмасын басыңыз.

Сағат жүре Старт/Быстрый Старт (бастайды).

Сіздің пешіңізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін сақтандырғыш құрылғы бар. Балалардан бұғаттауды қосқаннан кейін сіз одан бұғаттауды алғанға дейін пештің ешқандай функцияларын пайдалана алмайсыз және ондай ешнәрсе дайындай алмайсыз.
Алайда сәби бәрібір пештің есікшесін аша алады.

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз да, оны экранда “L” пайда болғанға және дыбыстық сигнал естілгенге дейін ұстап тұрыңыз.
БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі орнатылды.

Егер сіз сағатты алдында орнатсаңыз, дисплей ағымдағы уақытты көрсетуін тоқтатады.

3 0Дисплей БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ орнатылғанын сіздің есіңізге салып, “L” әрпін көрсете береді.

4 БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимінің күшін жою үшін, дисплей “L” әрпін көрсетуді тоқтатқанға дейін Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз да, ұстап тұрыңыз.
Пеш қалғанын істейді.

Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Төменде берілген мысалда біз сізге әлдебір тағамды максималдыдан 640 қуаттылық деңгейінде 5 минут 30 секундтың ішінде қалай дайындау керектігін көрсетеміз

Сіздің пешіңізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жоғары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басу арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады.

ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙІ	Микро батырмасын басу	%	Қуаттылық
ЖОҒАРЫ	1 Мәрте	100%	800W
ОРТАША ЖОҒАРЫ	2 Мәрте	80%	640W
ОРТАША	3 Мәрте	60%	480W
ЖІБІТУ ОРТАША ТӨМЕН	4 Мәрте	40%	320W
ТӨМЕН	5 Мәрте	20%	160W

1 Пешіңізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттелгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 Тұтқаны бұрыңыз да, 640 қуаттылық деңгейін таңдау үшін Микро (Микро) батырмасын екі мәрте басыңыз. Дисплейде “640” хабары пайда болады.

3 1 мин (минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.
10 сек (секунд) батырмасын үш мәрте басыңыз.

4 Старт/Быстрый Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Сіздің пешіңізде 5 микротолқынды қуаттылық деңгейін таңдауға болады, бұл ас дайындауды басқаруда барынша икемділікті қамтамасыз етеді. Төмендегі кестеде өнімдердің мысалдары және оларды осы микротолқынды пешті пайдаланып дайындау үшін кеңес берілетін қуаттылық деңгейлері берілген.

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙІ

Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық		Пайдалану
ВЫСОКИЙ (Жоғары)	**100%**	**800W**	• Су қайнату • Ет толтырмасынан тағамдарды күреңіту • Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау • Қатқыл емес (“нәзік”) ет кесектерін дайындау
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ (Орташа жоғары)	**80%**	**640W**	• Барлық тағамдарды жылыту • Етті ірі кесек және құсты тұтас қуыру • Саңырауқұлақтар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтұқымдастарды) дайындау • Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды
СРЕДНИЙ (Орташа)	**60%**	**480W**	• Бәліштер мен таба нандар пісіру • Жұмыртқа дайындау • Тәті крем дайындау • Күріш, көже дайындау
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (Жібіту/орташа/төмен)	**40%**	**320W**	• Барлық өнімдерді жібіту • Сарымай мен шоколадты еріту • Біршама қатты ет кесектерін дайындау
НИЗКИЙ (Төмен)	**20%**	**160W**	• Сарымай мен ірімшікті жұмсарту • Балмұздақты жұмсарту • Ашытқылы қамырды көтеру

ЕКІ САТЫДА ДАЙЫНДАУ

Төмендегі мысалда біз сізге әлдебір асты екі сатыда қалай дайындау керек екенін көрсетеміз. Бірінші сатыда сіздің асыңыз ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде 11 минут, ал екінші сатыда **320** қуаттылық деңгейінде 35 минут дайындалады.

Екі сатыда дайындау уақытында сіз асты тексеру үшін пештің есікшесін аша аласыз. Пештің есікшесін жауып, Старт батырмасын басыңыз, сонда ағымдағы дайындау сатысы жалғастырылады.

1-ші сатының соңында дыбыстық сигнал беріледі де, 2-ші саты басталады.
Егер сіз дайындау бағдарламасын пештің жадысынан өшіруді қаласаңыз, Стоп/Тастау батырмасын екі мәрте басыңыз.

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.
ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін Микро (Микро) батырмасын басыңыз.
10 мин (минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.
1 мин (минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.

3 2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.
320 қуаттылық деңгейін таңдау үшін Микро (Микро) батырмасын төрт мәрте басыңыз.
10 мин (минут) батырмасын үш мәрте басыңыз.
1 мин (минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.

4 Старт/Быстрый Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Төмендегі мысалда біз сізге микротолқынды қуаттылықтың жоғары деңгейінде 2 минуттың ішінде дайындауды қалай белгілеуді көрсетеміз.

ЖЫЛДАМ СТАРТ

Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖОҒАРЫ деңгейінде Старт батырмасын басып 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 Ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖОҒАРЫ деңгейінде 2 минуттың ішінде беру үшін, Старт/Быстрый Старт (Старт/Жылдам старт) баты рмасын төрт мәрте басыңыз. Сіздің пешіңіз сіз батырманы төр мәрте басып үлгергенше, жұмыс істей бастайды.

3 Жылдам старт режимінде Старт батырмасын кезектес басу арқылы сіз дайындау уақытын ең көп дегенде 10 минутқа дейін ұлғайта аласыз.

ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ДАЙЫНДАУ

Төмендегі мысалда біз сізге әлдебір тағамды 12 минут және 30 секундтың ішінде дайындау үшін грильді қалай пайдалану керектігін көрсетеміз.

Бұл режим сізге асты қытырлақ қыртыс түзіп жылдам күреңітуге мүмкіндік береді.
Гриль режимінде грильге арналған тор мен шыны табаның арасына металл таба қойылады.

Гриль режимінде ол үшін арнайы тор пайдаланылуға тиіс.

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 Гриль (Гриль) батырмасын бір мәрте басыңыз.

3 Дайындау уақытын беріңіз.

10 мин (минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.
1 мин (минут) батырмасын екі мәрте басыңыз.
10 сек (секунд) батырмасын үш мәрте басыңыз.

4 Старт/Быстрый Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Төмендегі мысалда біз сізге пешіңізді “Co-3” құрамдас режимінде 25 минуттың ішінде дайындау үшін қалай бағдарламалау керектігін көрсетеміз.

ҚҰРАМДАС ДАЙЫНДАУ РЕЖИМІ

Сідің пешіңізде сізге асты **қыздырушы элементті** және **микротолқындарды** бір мезгілде немесе кезекпен пайдаланып, дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар. Бұл әдетте сізге асты анағұрлым қысқа уақытта дайындауға мүмкіндік береді.
Кварцты қыздырушы элемент микротолқындар астың ішкі бөлігін дайындап жатқанда, оның бетін қуырады. Сонымен бірге сізге пешті алдын ала қыздыру қажет емес.

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 Комби (Құрамдас) батырмасын үш мәрте басыңыз.
Дисплейде “Co-3” хабары пайда болады.

3 Дайындау уақытын беріңіз.
10мин (минут) батырмасын екі мәрте басыңыз.
1мин (минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.

4 Старт/Быстрый Старт (Старт) батырмасын басыңыз.
Дайындау барысында сіз дайындау уақытын ұлғайту/азайту үшін Көбірек/Азырақ батырмаларын пайдалана аласыз.
Асты алып шығарда абай болыңыз, өйткені ол дайындалған ыдыс ыстық болады!

ОРЫС АСПАЗЫ

Төмендегі мысалда біз сізге “**Қарақұмық ботқасы**” қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.

Орыс асын автоматты түрде дайындау астың типін таңдау арқылы сүйікті орыс тағамдарын оңай дайындауға мүмкіндік береді.

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 **Гречневая каша** (**Қарақұмық ботқасы**) батырмасын басыңыз.

Пеш қалғанын істейді.

2. РУССКИЙ ПОВАР (ОРЫС АСПАЗШЫСЫ)

Бағдарлама	*Салмағы/Үлес саны*	*Ыдыс аяқ/керек-жарақтар/өнім температурасы*	*Нұсқаулықтар*
Гречневая каша (**Қарақұмық ботқасы**)	0.3кг	СВЧ табағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	1. Қарақұмақ жармасының 300 г. сумен шайыңыз. 600 мл су құйып, үлкен әрі терең табаққа тұз қосыңыз, оны 15 мин. қалдырыңыз. 2. Тамақты пешке салыңыз. Менюды таңдап, старт түймесін басыңыз. 3. Ас дайын болғаннан кейін 15 мин. салқындатып қойыңыз.
Лапша домашняя (Үй кеспесі)	1 үлес	СВЧ табағы& қақпағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары: Тауық бөліктері - 500 г (тауық жотасы, мойны немесе төсі) Су - 1000 мл Үй кеспесі - 70 г Дәміне қарай тұз. 1. Тауық бөліктерін сумен шайып, оларды үлкен табаққа салыңыз және 400 мл су қосып, оны қақпақпен жабыңыз. Тамақты пешке салыңыз. Менюды таңдап, старт түймесін басыңыз. 2. Белгіден кейін пеш есігін ашып, көбігін алыңыз. С орпасына қалған суды қосып, оны тұздап, бетін қақпақпен жауып қойыңыз. Ас дайындау процесін жалғастыру үшін стартты басыңыз. 3. Екінші белгіден кейін пеш есігін ашыңыз. Кеспені қосып, араластырып жіберіңіз. Қақпақсыз дайындау (ас дайындау процесін жалғастыру үшін тағы бір рет стартты басыңыз). 4. Ас дайын болғаннан кейін оны пештен алып, тарелкеге құйыңыз. Дастарханға қоя беруге болады.

Бағдарлама	Салмағы/Үлес саны	Ыдыс аяқ/керек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулық
Гуляш из грибов (Саңырауқұлақтардан жасалған гуляш)	4 порция	СВЧ табағы & қақпағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	**Құрамдастары:** Саңырауқұлақтар - 500 г Тәтті бұрыш - 1 дана Пияз - 2 дана Өсімдік май - 2 ас қасық Томат-пюре - 1 ас қасық Ұн - 1 ас қасық Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Шампиньондар мен тәтті бұрышты кесектеп, пиязды ұсақтаңыз. 2. Оларды үлкен табаққа салып, араластырып, өсімдік майын қосыңыз. Қақпағын жаппаңыз. Табақты пешке салыңыз. Менюды таңдап, стартты басыңыз. 3. Белгі берілгеннен кейін пеш есігін ашып, табақты алыңыз. Ұн, томат-пюре, су, қаймақ және дәмдеуіштерді қосып, араластырыңыз. Қақпағын жабыңыз. Ас дайындауды жалғастыру үшін стартты басыңыз. 4. Ас дайын болғаннан кейін, оны пештен алып, 1-2 минут салқындатып алыңыз.
Овощи гриль (Көкөніс грилі)	0,8 кг	тор СВЧ табағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	**Құрамастары** Цуккини - 1 дана Пияз - 4 дана Түрлі түсті тәтті бұрыш - 4 дана Баялды - 1 дана Ұсақ қызанақтар - 6 дана Ұсақ саңырауқұлақтар Тұздық: Лимон шырыны - 6 ас қасық Зәйтүн майы - 200 мл Шабылған ақ желкек - 2 ас қасық Шабылған жүпаргүл Дәміне қарай тұз бен бұрыш **Әзірлеу тәсілі:** 1. Баялдыны кесектеп, тұздап, 30 минутқа қойыңыз. 2. Цуккини, пияз бен қызанақты ірілеу етіп кесіп қойыңыз. 3. Көкөністер мен саңырауқұлақтарды ағаш таяқшаларға асып қойып (бір таяқшаға шамамен 200 г), майлаңыз. 4. Көкөністерді торға салыңыз. Тордың астына ағынды шырын үшін сумен бірге СВЧ табағын қойыңыз. 5. Менюды таңдап, стартты басыңыз. 6. Тұздыққа арналған барлық құрамдастарды араластырыңыз. Тұздықты жеке беріңіз.

Бағдарлама	Салмағы/Үлес саны	Ыдыс аяқ/керек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулықтар Санаты Саны Ыдыс-аяқ
крылья гриль (Гриль қанаттары)	1,0 кг	тор СВЧ табағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	**Құрамдастары** Тауық қанаттары - 1,0 кг Маринады: Лимон шырыны - 1/2 дана Грильге арналған дәмқоса - 1 ас қасық Өсімдік майы - 1 ас қасық 1. Маринадқа арналған құрамдастарды араластырыңыз. Қанаттарды маринадқа салып, 1 сағатқа қойып қойыңыз. 2. Қанаттарды ағаш таяқшаларға асып (3 данадан) қойып, оларды торға салыңыз. Тордың астына ағынды шырын үшін сумен бірге СВЧ табағын қойыңыз. 3. Менюды таңдап, стартты басыңыз. 4. Белгі берілгеннен кейін, бетін аударыңыз, содан кейін стартты басып ас даярлауды жалғастырыңыз. 5. Ас дайын болғаннан кейін, оны пештен алып, 1-2 минутқа салқындатып қойыңыз.

АВТО АСПАЗЫ

Төмендегі мысалда біз сізге 0.6 , кг “Қуырылған бұзау етін” қалай дайындауды көрсетеміз.

Авто аспазы сізге сүйікті тағамдарыңыздың көпшілігін тек өнімнің типін таңдап және оның салмағын Көбірек/Азырақ батырмаларымен беріп, дайындауға

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 Авто повар (Автоаспазы) батырмасын үш мәрте басыңыз. Дисплейде “Ас-3” хабары пайда болады.

3 БОЛЬШЕ (Көбірек) батырмасын бес мәрте басыңыз, сонда *0.6* салмағы енгізіледі.

4 Старт/Быстрый Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Тағам	Салмақ шегі	Ыдыс-аяқ	Дайындау жөніндегі нұсқаулық
Цыплёнок гриль (Гриль балапаны)	0.8 – 1.5 кг	микротолқынды қауіпсіз тақта (Тамақ: Салқындатылған)	**Құрамдастар** 0,8-1,5 кг тауық ½ лимон шырыны Көкөніс майының 1 қасығы майдаланған сарымсақтың 1-3 бөлегі 1 лавр жапырағы Гриль дәмдеуіші, бройлер дәмдеуіші, дәм үшін тұз және бұрыш 1. Тауықты бір сағат бойы маринадтаңыз. 2. Тауықты микротолқынды қауіпсіз тақтада орналастырыңыз. Салмақты баптап, іске қосуды басыңыз. 3. Дауыс бергенде тауықтың майын алып тастап, тамақты аударыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін іске қосуды басыңыз. Пісіргеннен кейін, алюминий қабатымен жапсырып, 10 минутта ұстаңыз.
(Рыба гриль) Гриль балығы	0.2 – 0.6 кг	Тор	2 балық (500 Р 600 гр). 150 г майонез Қуыруға арналған дәмдеуіштер, татымды шөптер, балыққа арналған лимон татымдысы. 1. Балықтың бетіне дәмдеуіштен сеуіп, оны шамамен 1 сағатқа маринадқа қойыңыз. 2. Шыныдан жасалған айналмалы үстелге бетінде балығы бар жоғары торға салыңыз және оның астына ағатын шырынға арналған қысқатолқынды ыдысты қойыңыз. 3. Әзірлеңіз. Дыбыс белгісінен кейін өнімнің бетін аударыңыз. «Старт» түймесін басыңыз және ас әзірлеуді жалғастырыңыз.

Бағдарлама	Салмақ ауқымы	Ыдыс/керек-жарақтар/ өнімдердің температурасы	Нұсқаулықтар
Жареная говядина (Қуырылған сиыр еті)	0.5-0.8 кг	Тор, бұрылмалы шыны үстел (салқындатылған өнімдер)	**Ингредиенттер:** Жас сиыр еті, ерітілген маргарин немесе сарымай, тұз, бұрыш. 1. Сиыр етінен артық майды сылып тастаңыз. Етті ерітілген маргаринмен немесе сарымаймен майлаңыз. 2. Етті аласа торға салыңыз. Тордың астына шырын ағу үшін таба қойыңыз. 3. Салмақты белгілеп, Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашып, етті аударыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайтадан басып, дайындауды жалғастырыңыз. 4. Дайындап болғаннан кейін фольгамен жауып, 5-10 минутқа қоя тұрыңыз.
Жареная свинина (Қуырылған шошқа еті)	0.5-0.8 кг	Тор, бұрылмалы шыны үстел (салқындатылған өнімдер)	**Ингредиенттер:** Жас шошқа еті, ерітілген маргарин немесе сарымай, тұз, бұрыш. 1. Шошқа етінен артық майды сылып тастаңыз. Етті ерітілген маргаринмен немесе сарымаймен майлаңыз. 2. Етті аласа торға салыңыз. Тордың астына шырын ағу үшін таба қойыңыз. 3. Салмақты белгілеп, Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашып, етті аударыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайтадан басып, дайындауды жалғастырыңыз. 4. Дайындап болғаннан кейін фольгамен жауып, 5-10 минутқа қоя тұрыңыз.
Жареная телятина (Қуырылған бұзау еті)	0.5-0.8 кг	Тор, бұрылмалы шыны үстел (салқындатылған өнімдер)	**Ингредиенттер:** Жас бұзау еті, ½ лимон, 2 асқасық өсімдік майы, 2 тіс сарымсақ. Дәмдеуіштер: кореандр, тұз, бұрыш талғамға орай. 1. Маринадты дайындаңыз: жарты лимонның шырынын, өсімдік майын, дәмдеуіштер мен ұсақтап туралған сарымсақты араластырыңыз. Етті 1 сағатқа маринадтаңыз. 2. Етті шыны үстелге аласа торға салыңыз. 3. Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашып, етті аударыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайтадан басып, дайындауды жалғастырыңыз.Дайындап болғаннан кейін өнімді біразға қоя тұрыңыз.

Төмендегі мысалда біз сізге 0,5 кг “Аспазбала” қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.

Аспазбала

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 **Поварёнок** (Аспазбала) батырмасын басыңыз.

3 БОЛЬШЕ (Көбірек) батырмасын бес мәрте басыңыз, сонда 0.5 салмақ енгізіледі.

4 Старт/Быстрый Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Бағдарлама	Салмақ ауқымы	Ыдыс/керек-жарақтар/ өнімдердің температурасы	Нұсқаулықтар
Поварёнок (Аспазбала)	0.1 – 0.5 кг	Тор, бұрылмалы шыны үстел (бөлме температурасындағы өнімдер)	1. Сосискаларды таспадан аршып, шанышқыға түйреңіз. 2. Сосискаларды бұрылмалы шыны үстелге биік торға салыңыз. 3. Салмақты белгілеп, Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашып, өнімдерді аударыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайтадан басып, дайындауды жалғастырыңыз. Дайындап болғаннан кейін сосискаларды пештен алып шығып, дастарханға тартыңыз.

Жылы күйде сақтау

Келесі мысалда мен сізге 90 минут ішінде жоғары деңгейде тағамды жылыту үшін жылы күйде сақтау функциясын қалай пайдалану керек екенін көрсетемін.

Егер Арнайы мәзір бағдарламасын пайдаланған кезде тағамды жылытқыңыз келсе, жылытылып жатқан тағамды түймешікті басу арқылы алуыңызға болады.

Авто функциясыз тағамды жылыту керек болғанда, түймешікті басу арқылы жылыту функциясын кез келген деңгейге қоюға болады.

Жылуды сақтау функциясының тек бір ғана уақыт деңгейі бар - 90 минут. Бірақ сіз есікті ашқанда, бұл функция тоқтайды.

ДЕҢГЕЙ	Жылуды сақтау батырмасын басыңыз	Бейнебет
Төмен деңгей	1 рет	Ho-L
Жоғары деңгей	2 рет	Ho-H

1 Жылы күйде қолмен сақтау

Микротолқынды пешке тағамды салып, **“Готовое блюдо”** (жылуды сақтау) түймешігін екі рет басыңыз, бейнебетте “ Ho-H ” пайда болады.
Старт (Бастау) батырмасын басыңыз.

Жылуды сақтау тоқтағаннан кейін бейнебетте “[_ _ _]” пайда болады **“Готовое блюдо”** (жылуды сақтау) түймешігін тағы басыңыз, жылы күйде сақтау уақытының қалғаны бейнебетке шығады.

2 Орыс тағамынан кейін жылы күйде сақтау (мысал).

Қажетті орыс аспазы бағдарламасын орнатыңыз.
Старт (Бастау) батырмасын басыңыз. Орыс аспазы бағдарламасы аяқталғаннан кейін он минут өткенде, жылу сақтау функциясы өздігінен басталады.
Орыс аспазы аяқталғаннан кейін «**жылу сақтау**» түймешігін басуға болады, сонда жылу сақтау функциясы бірден іске қосылады.

Бейнебет	Қақпақ және Орауыш	Жылығаннан кейінгі температураның айырмашылығы
Ho-H	X	15°C
Ho-H	O	8°C
Ho-L	X	25°C
Ho-L	O	15°C

Өнімдердің температурасы мен тығыздығы әртүрлі болуы мүмкін болғандықтан, біз сізге өнімді дайындай бастамас бұрын, оны тексеруге кеңес береміз. Үлкен ет және құс еті кесектеріне ерекше назар аударыңыз, өйткені кейбір өнімдер дайындар алдында толық жібімеген болуға тиіс. Мысалы, балықтың жылдам дайындалатыны сонша, оны кейде ол әлі сіл мұздаған күйде болған уақытта дайындай бастаған дұрыс. Төмендегі мысалда біз сізге 1,4 кг мұздаған құсты қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.

ӨНІМДЕРДІ АВТОМАТТЫ ЖІБІТУ

Сіздің пешіңізде жібітілетін өнімдердің төрт санатының бірін таңдауға болады: Ет, Құс еті, Балық және Мұздаған көкөніс; өнімдердің әр санаты микротолқынды қуаттылықтың бөлек деңгейін пайдалана отырып, жібітіледі. Қажет етілетін санатты таңдау Жібіту батырмасын тізбектес басу арқылы жүргізіледі.

Санат	**Автожібіту** батырмасын басу
Ет	1 Мәрте
Құс еті	2 Мәрте
Балық	3 Мәрте
Мұздаған көкөністер	4 Мәрте

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.
Сіз жібітпек болған өнімдерді өлшеңіз. Міндетті түрде металл байламдарды немесе орамаларын алып тастаңыз, содан кейін өнімдерді пешке салып, есікшені жабыңыз.

2 Құсты жібіту бағдарламасын таңдау үшін **Авторазмораживание (Авто жібіту)** батырмасын екі мәрте басыңыз. Десплейдің терезесінде “DEF2” хабары пайда болады.

3 Сіз жібітпек болған мұздаған өнімдердің салмағын енгізіңіз.

БОЛЬШЕ (Көбірек) батырмасын он төрт мәрте басыңыз.

4 Старт/Быстрый Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

5 Жібіту барысында сіздің пешіңіз дыбыстық сигнал береді, одан кейін пештің есікшесін ашыңыз, өнімдерді аударыңыз да, кесектерді біркелкі жібуді қамтамасыз ету үшін бөліңіз. Жібіген кесектерді алып шығыңыз немесе жібітуді баялату үшін, оларды фольгамен қалқалаңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін есікшені жабыңыз да, Старт батырмасын басыңыз. Сіздің пешіңіз сіз есікшені ашқанға дейін (тіпті оларды жібіту аяқталғаны туралы дыбыстық сигналдан кейін де) өнімдерді жібітуді жалғастыра береді.

АВТОМАТТЫ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

- Жібіту қажет болған тағам өнімі микротолқынды пеш үшін жарамды ыдысқа салынуға тиіс, оны жаппай, пешке бұрылмалы шыны үстелге қою керек.
- Егер өнімдердің кейбір бөліктері басқаларына қарағанда жылдам жібісе, оларды шағын фольга кесектерімен жабыңыз. Бұл өнімнің қатты кебуінің алдын алып, процессті баяулатуға көмектеседі. Фольганың пештің қабырғаларына тимеуін және фольганың кесектерінің бір біріне жанаспауын тексеріңіз.
- Ет толтырмасы, жаншыма котлеттер, шұжықтар (сосискалар) және бекон секілді өнімдерді мүмкіндігінше бір бірінен ажырату керек. ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛ естілген уақытта есікшені ашыңыз да, өнімдерді аударыңыз. Егер ендігі жібіген кесектер болса, оларды алып шығыңыз. Әлі мұздаған бөлікті пешке қайта салыңыз да, жібітуді жалғастырыңыз. Жібіткеннен кейін өнімге толық жібігенге дейін тұра тұруға мүмкіндік беріңіз.
- Мысалы, ет кесектері мен тұтас балапан еттері дайындай бастамастан бұрын кем дегенде 1 сағат ТҰРУҒА тиіс.

Бағдарлама	Салмақ ауқымы	Ыдыс/керек-жарақтар/ өнімдердің температурасы	Нұсқаулықтар
Мясо Птица Рыба (Ет Құс еті Балық)	0.1 – 4.0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны үстел (мұздаған өнімдер)	**Ет** Сиыр етінен толтырма, қоқ кеекшелер, азу, қуыруға арналған ет, кесінді, сиыр етінен бурге (котлет), шошқа етінен жаншылма, қой етінен жаншылма, орамаға арналған ет, сосиска, котлеттер (қалыңдығы 2 см). Жібіткеннен кейін фольгамен жауып, 5-15 минутқа қоя тұрыңыз. **Құс еті** Балапан, сан еттер, төс, күркетауық төсі (2,0 кг дейін). Жібіткеннен кейін фольгамен жауып, 20-30 минутқа қоя тұрыңыз. **Балық** Қоқ ет, денелер, тұтас балық, теңіз өнімдері. Жібіткеннен кейін фольгамен жауып, 10-20 минутқа қоя тұрыңыз. 1. Мұздаған өнімдерді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. Шеттерін фольгамен жабыңыз. 2. Ыдысты бұрылмалы шыны үстелге қоыңыз. 3. Салмақты белгілеңіз де Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашыңыз. Жібіген кесекшелерді алыңыз да, өнімдерді аударыңыз немесе араластырыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайта басыңыз және жібітуді жалғастырыңыз. 4. Жібіткеннен кейін өнімдерді пештен шығарыңыз да, қақпақпен жауып біраз қоя тұрыңыз.
Замороженные овощи (Мұздаған көкөністер)	0.1 – 2.0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны үстел (мұздаған өнімдер)	Көкөніс ассорти, жас сәбіз және т.б. 1.Мұздаған өнімдерді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. 2.Ыдысты бұрылмалы шыны үстелге қоыңыз. 3.Салмақты белгілеңіз де Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашыңыз да, көкөністерді араластырыңыз. Содан кейін Старт батырмасын қайта басыңыз және жібітуді жалғастырыңыз. 4.Жібіткеннен кейін өнімдерді пештен шығарыңыз да, 3-5 минут қоя тұрыңыз.

Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін өте жылдам жібіту үшін жарамды.
Ортасы да жібу үшін өнімді біразға қоя тұрыңыз. Төмендегі мысалда біз сізге 0,5 кг тауықтың қоң етін қалай жібіту керек екенін көрсетеміз.

Жылдам жібіту

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 **Б. размораживание** (**Б. жібіту**) батырмасын басыңыз.
Пеш қалғанын істейді.
Жылдам жібіту функциясы автоматты түрде қосылады.

ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.
* Толтырманы микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз. Дыбыстық сиганла естілген уақытта есікшені ашып, толтырманы пештен алып шығыңыз, оны аударыңыз да, қайтадан пешке салыңыз. Жібітуді жалғастыру үшін Старт батырмасын басыңыз. Бағдарламаның аяғында толтырманы микротолқынды пештен алып шығып, фольгамен жабыңыз да, толық жібігенге дейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

Тағам	Салмақ	Ыдыс	Нұсқаулықтар
Фарш (**Толтырма**)	0,5 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс (жайпақ тәрелке)	Толтырма Дыбыстық сигналдан кейін өнімді аударыңыз. Жібіткеннен кейін 5-15 минутқа қоя тұрыңыз.

ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН ҰЛҒАЙТУ ЖӘНЕ АЗАЙТУ

Төмендегі мысалда біз сізге дайындау уақытын ұлғайту немесе азайту үшін алдын ала орнатылған Орыс аспазы бағдарламасын қалай өзгертуді көрсетеміз.

Егер автоматты дайындау режимін пайдаланған кезде Сіз астың жете қуырылмағанын немесе шектен тыс қуырылғанын анықтасаңыз, онда сіз Көбірек/Азырақ батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол режимінде дайындаған кезде Сіз кез келген уақытта Көбірек/Азырақ батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Бұл орайда дайындау процессін тоқтатудың қажеті жоқ.

1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2 Қажетті Русский повар (Орыс аспазы) бағдарламасын таңдаңыз.

Өнімдердің салмағын беріңіз.

3 БОЛЬШЕ (Көбірек) батырмасын басыңыз.
Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа ұлғаяды.

Меньше (Азырақ) батырмасын басыңыз.
Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды

ЕСКЕРТУ

Өзіңіздің ас дайындау уақытын дұрыс белгілегеніңізді әрқашан тексеріп отыруды өтінеміз, өйткені тым ұзақ дайындау астың ТҰТАНУЫНА және келесіде ПЕШТІҢ ЗАҚЫМДАЛУЫНА әкеліп соғуы мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

Мұқият оқып шығып, болашақта анықтап отыру үшін сақтаңыз.

1. Есікшелерді, басқару пенельдерін, бұғаттаушы түйіспелерді немесе пештің кез келген басқа бөліктерін өз бетіңізбен реттеуге немесе жөндеуге талпыныстар жасамаңыз. Микротолқынды энергия сәулесінен қорғауды қамтамасыз ететін кез келген қаптамалар мен қақпақтарды алуға қатысты пешке қызмет көрсету немесе жөндеу бойынша операцияларды орындау қауіпті. Жөндеуді тек микротолқынды техниканы жөндеу жөніндегі білікті маман жүзеге асыруға тиіс.
2. Пеш бос болған уақытта оны қоспаңыз. Пеш пайдаланылмайтын уақытта оған су бар стакан қойған жөн. Егер сіз пешті кездейсоқ қосып қойсаңыз, су бүкіл микротолқынды энергияны қауіпсіз сіңіріп алады.
3. Микротолқынды пеште киімді құрғатпаңыз, егер сіз оны тым ұзақ қыздырсаңыз, ол күйіп немесе жанып кетуі мүмкін.
4. Аспаздық кітапта қандай-да бір тағамды дайындау жөнінде тап сондай ұсыныстамалар берілген жағдайларды қоспағанда, өнімдерді қағаз сүлгілерге орап дайындамаңыз.
5. Ас дайындаған кезде қағаз сүлгілердің орнына газеттерді пайдаланбаңыз.
6. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол шамадан тыс қызып, күйіп кетуі мүмкін. Металлмен (мысалы, алтынмен немесе күміспен) әрленген қыш ыдысты пайдаланбаңыз. Әрқашанда өнімдер салынған пакеттер байланатын бұралған сымдарды алып тастап отырыңыз. Металл заттар пештің елеулі зақымына себеп бола алатын электр доғасының пайда болуына әкеліп соғуы мүмкін.
7. Есікше мен пештің алдыңғы шетжақтық беттерінің арасында ас сүлгі, сулық немесе әлдебір басқа кедергі болған уақытта пешті қоспаңыз, өйткені бұл микротолқынды энергияның сыртқа жылыстауына себеп болуы мүмкін.
8. Қайта өңделген қайтарма шикізаттан жасалған қағазды пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында ас дайындаған кезде ұшқындауға және/немесе тұтануға себеп бола алатын қоспалар болуы мүмкін.
9. Айналатын табаны ас дайындап болысымен бірден суға жумаңыз. Ол сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
10. Астың шағын көлемдерін дайындау немесе жылыту үшін азырақ уақыт қажет. Егер сіз әдеттегі уақытты бағдарламаласаңыз, ас қатты қызып немесе күйіп кетуі мүмкін.
11. Пешті кездейсоқ еденге аударып алмау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кейінге қарай кем дегенде 8 см орналасуын қамтамасыз етіңіз.
12. Дайындар алдында картоптың, алманың және сол секілді басқа жеміс-жидектердің қабықтарын шанышқымен түйреңіз.
13. Пеште қабығы аршылмаған жұмыртқаларды дайындамаңыз. Жұмыртқаның ішінде қысым жасалады да, ол жарылып кетеді.
14. Пешіңізде фритюрдегі тағамдарды дайындауға талпынбаңыз.
15. Өнімдерді дайындардан немесе жібітерден бұрын, олардың пластик орамдарын алып тастаңыз. Алайда, кейбір жағдайларда ас дайындалған немесе жылытылған кезде пластик таспамен жабылған болуға тиіс екеніне назар аударыңыз.
16. Егер пештің есікшесі немесе есікшенің тығыздағыштары ақаулы күйде болса, пешті маман жөндегенге дейін оны пайдалануға болмайды.
17. Егер сіз түтінді байқасаңыз, пештің есікшесін ашпаңыз, жалын ауа келіп түспегендіктен өшуі үшін, оны өшіріңіз немесе пештің желілік бауын ұяшықтан ажыратыңыз.
18. Ас пластиктен, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір мәртелік ыдыста дайындалатын немесе жылытылатын уақытта пешті қараусыз қалдырмаңыз, ыдысқа ештеңе болмағанына көз жеткізу үшін, ішіне жиірек қарап отырыңыз.
19. Балаларға пешті қараусыз пайдалануға тек сіз оларды сәби пешті қауіпсіз пайдалана алатындай және оны дұрыс пайдаланбаудың қауіпті екенін түсінетіндей үйреткеннен кейін рұқсат етіңіз.
20. Сұйықтықтар немесе басқа өнімдер тұмшаланған ыдыстарда жылытылмауға тиіс, өйткені олар қыздырған кезде жарылып кетуі мүмкін.

Осы тауардың қызмет мерзімі тауар тұтынушыға табысталған күннен бастап 7 жыл.

ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

Мұқият оқып шығып, болашақта анықтап отыру үшін сақтаңыз.

21. Қысқатолқынды пешке жарайтын ғана ыдысты қолданыңыз.
22. Егер сіз тамақты пластиктен немесе қағаздан жасалған ыдыста ысытсаңыз, пешті қадағалап отырыңыз, өйткені ыдыстың өртеніп кету қаупі бар.
23. Егер түтін байқасаңыз, пешті желіден ажыратып, жалынды сөндіру үшін есігін жабық күйінде ұстай тұрыңыз.
24. Қысқатолқынды пеште ішімдіктер қатты ысып кетуі мүмкін, сондықтан ыдыс-аяқты қолданған кезде абай болу керек.
25. Балалар тамағы бар шынылар мен банкілерді араластырып немесе сілкіп отыру қажет, ал ішіндегісінің температурасын - күйіп қалмас үшін ішер алдында тексеріп отыру қажет.
26. Жұмыртқаны және шикідей піскен жұмыртқаны қысқатолқынды пеште ысытуға болмайды, өйткені олар ысыту режимі аяқталғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
27. Есік тығыздауышын, камераны және аралас бөлшектерді тазалау жөніндегі нұсқаулықтар.
28. Тамақ қалдығын алып отыру қажет, ал пешті тұрақты түрде тазалап отыру қажет.
29. Лас күйдегі пештің іші сыртқы келбетінің зақымдануына әкеліп соқтыруы мүмкін, бұл пешті пайдалану мерзіміне теріс әсер етуі, сондай-ақ қауіпті жағдайға әкеліп соқтыруы мүмкін.
30. Осы пешке арналған температура көрсеткішін ғана пайдаланыңыз (температура көрсеткішін пайдалану функциясы бар модельдер үшін).
31. Егер жылытқыш элементтер орнатылған болса, пешті пайдалану кезінде ол қатты ысып кетеді. Пеш ішіндегі жылытқыш элементтерге тиіспеңіз.
32. Пешті назарсыз қалған кішкентай балаларға немесе мүгедектерге пайдалануға болмайды.
33. Жылжымалы жылытқышты күш салып айналдырмаңыз. Егер жылжымалы жылытқыш зақымданған болса, оны білікті техникалық маман жөндегенге дейін пайдалануға болмайды.
34. Қысқатолқынды пештің қуыстағы жұмысын алдын ала тексерместен оны сол қуысқа тұрақты жұмыс істеп тұруына қоюға болмайды.
35. Пеш есігінің шынысын тазалау үшін кедір-бұдырлы абразивті тазартқыштарды немесе метал қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыны бетін тырнап кетуі мүмкін, ал бұл шынының сынуына себеп болуы мүмкін.

Ескерту: Егер пештің есігін немесе оның герметикалық тығыздауыштары зақымданған болса, пешті пайдалануға болмайды және оның жұмысы тек оны білікті маман жөндегеннен кейін ғана қайта жаңғыртылуы мүмкін.

Ескерту: Электрмагнитті сәуледен қорғайтын қақпақты шешуді қажет ететін, білікті емес маманның қызмет көрсетуі немесе жөндеуі өте қауіпті.

Ескерту: жабық ыдыста ысытуға болмайды, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.

Ескерту: Балаларға назарсыз пешті пайдалануға тек, егер бала пешті қауіпсіз түрде пайдалана білсе және дұрыс емес пайдаланудың қауіпті екенін білсе ғана рұқсат етіңіз.

Өзіңіздің микротолқынды пешіңізде ешқашанда металл ыдысты немесе металлмен әрленген ыдысты пайдаланбаңыз.
Микротолқындар металл арқылы өте алмайды. Олар пешке қойылған кез келген металл заттан шағылысатын болады және өзінің жаратылысы жағынан жай отына ұқсас электр доғасының пайда болуына себеп болады.
Термотөзімді металл емес ас ыдыстарының көпшілігі микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамды. Алайда, кейбір ыдыстардың құрамында оны микротолқынды пеш үшін жарамсыз қылатын материалдар болуы мүмкін.
Егер сізде қандай да бір нақты ыдыстың жарамдылығына күмәніңіз болса, ол ыдыстың микротолқынды пеш үшін жарамдылығын айқындаудың қарапайым тәсілі бар.
Сізде күмән туғызған ыдысты микротолқынды пешке бір стакан судың жанына қойыңыз. Микротолқындар режимін 1 минутқа ЖОҒАРЫ қуаттылыққа қосыңыз. Егер су жылыса, ал ыдыс ұстағанда салқын күйінде қалса, ол микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Алайда, егер судың температурасы өзгермесе, ал ыдыс жылыса, бұл оның микротолқындарды жұтатынын және оны микротолқынды пеште пайдалану қауіпті екенін білдіреді. Сіздің ас үйіңізде микротолқынды пеште ас дайындаған кезде пайдалануға болатын ыдыс жеткілікті болар. Тек төменде берілген тізбені оқып шығыңыз.

Ас тарелкелері
Ас ыдысының көптеген түрлері микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Күмән болған жағдайда, ыдысты өндірушінің құжаттамасын қараңыз немесе микротолқынды пеш үшін жарамдылығына тексеру жүргізіңіз.

Шыны ыдыс
Термотөзімді шыны ыдыс микротолқынды пеш үшін қауіпсіз. Бұл сондай-ақ шынықтырылған шыныдан жасалған ас үйлік ыдыстың барлық маркаларына да қатысты. Алайда, бокал немесе шарапқа арналған стакандар секілді күйрек шыны ыдысты пайдаланбаңыз, өйткені олар ас жылытқан кезде сынып кетуі мүмкін.

Өнімдерді сақтауға арналған пластик ыдыс
Оларды асты жылдам дайындау үшін пайдалануға болады. Алайда, олар асты ұзақ уақыт бойы дайындау үшін пайдаланылмауға тиіс, өйткені ыстық ас ақыр аяғында олардың деформациясына немесе балқуына әкеліп соғады.

Қағаз
Қағаз тарелкелер мен ыдыстар дайындау уақыты қысқа және астың құрамында май мен ылғал аз болу шартында микротолқынды пеште пайдалану үшін ыңғайлы және қауіпсіз болып табылады. Қағаз сүлгілер де сондай-ақ өнімдерді орау және бекон секілді майлы тағамдар дайындалатын қаңылтыр табаларды қоршау үшін өте ыңғайлы. Әдетте боялған қағазды пайдаланбауға тырысыңыз, өйткені бояу асқа жұғуы мүмкін. Қайтарма шикізаттан жасалған кейбір қағаз бұйымдардың құрамында электр доғасының пайда болуына немесе тұтануға әкеліп соға алатын қоспалар болуы мүмкін.

Ас дайындауға арналған пластик пакеттер
Олар микротолқынды пеште пайдалану үшін олар ас дайындауға арналған шартта қауіпсіз. Алайда, будың пакеттен шығуға мүмкіндігі болу үшін, пакетте міндетті түрде тілік жасаңыз. Өзіңіздің микротолқынды пешіңізде ас дайындау үшін ешқашанда әдеттегі пластик пакеттерді пайдаланбаңыз, өйткені олар балқып, жыртылып қалады.

Микротолқынды пешке арналған пластмасс ас ыдысы
Әртүрлі нысандағы және мөлшердегі микротолқынды пешке арналған ас ыдысы сатылады. Көбіне сіз жаңа ыдыс сатып алмай, өзіңіздің ас үйіңізде барын пайдалана аласыз.

Фаянс, балшық ыдыс және қыш
Бұл материалдардан жасалған ыдыстар әдетте микротолқынды пеште пайдалануға әбден жарамды, бірақ, толық сенімді болу үшін, оларды жоғарыда айтылған тәсілмен сынау қажет.

Ескерту
Қорғасын немесе темір құрамы жоғары кейбір ыдыстар микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамсыз. Ыдысты микротолқынды пеште пайдалануға болатынына сенімді болу үшін, сіз оны сынауға тиіссіз.

ӨНІМДЕРДІҢ СИПАТТАМАЛАРЫ ЖӘНЕ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ЭНЕРГИЯНЫ ПАЙДАЛАНЫП ДАЙЫНДАУ

Дайындау процессін қадағалаңыз
Аспаздық кітаптағы рецепттер мұқият әзірленген, бірақ сіздің оларды пайдаланып тағамдар дайындауға табысыңыз сіздің оларды дайындау процессін қаншалықты мұқият қадағалайтыныңызға байланысты. Әрқашанда ас дайындаған кезде оны қадағалаңыз. Сіздің пешіңізге ас дайындау кезінде жанатын шам орнатылған, сондықтан сіз ішіне қарап, дайындаудың қалай жүріп жатқанын тексере аласыз. Рецепттерде берілген асты қашан көтеру, араластыру керектігі және т.б. туралы нұсқаулар қажетті әрекеттердің минимумы болып саналуға тиіс. Егер сізге ас біркелкі дайындалмайтын секілді көрінсе, өзіңіздің пікіріңіз бойынша жағдайды түзететін шараларды қабылдаңыз.

Ас дайындау ақытына ықпал ететін факторлар
Дайындау уақыты көптеген факторларға байланысты. Рецептте пайдаланылатын ингредиенттердің температурасы дайындау уақытына өте көп ықпал етеді. Мысалы, жаңа ғана тоңазытқыштан алынған майдан, сүттен және жұмыртқадан дайындалатын бәліш тап сондай, тек бөлме температурасындағы ингредиенттерден дайындалатын бәлішке қарағанда едәуір ұзақ піседі. Осы Нұсқаулықта берілген барлық тағамдардың рецепттерінде дайындау уақытының ауқымы көрсетілген. Жалпы, сіз егер тағамды рецептте көрсетілген минималды уақыттың ішінде дайындасаңыз, оның әдетте ақырына дейін дайын болмайтынын, ал кейде тағамды өз талғамыңыз бойынша дайындау үшін тіпті максималды көрсетілген уақыттан асыруға тура келетінін көресіз. Ол аспаздық кітабында қабылданған негізгі қағида дайындау уақытын көрсетуге консервативті көзқарасқа негізделген. Өйткені егер ас күйіп кетсе, оны түзету мүмкін емес. Кейбір рецепттерде, әсіресе, нан, бәліштер және қайнатылған крем дайындау рецепттерінде тағамды пештен сәл дайын емес күйінде алуға кеңес беріледі. Бұл қателік емес. Егер тағамды біразға, әсіресе жабылған күйінде қоя тұрса, ол пештен алып шыққаннан кейін де дайындалуын жалғастырады, өйткені астың сыртқы қабаттары сіңірген жылу біртіндеп ішіне бойлайды. Егер тағам бүкіл көлемі бойынша дайын болғанға дейін пеште қалса, сыртқы қабаттар қатты кеуіп кетеді, тіпті күйеді. Сіз әртүрлі тағамдарды дайындау және суыту уақытын айқындауда барған сайын шебер бола бересіз.

Өнімдердің тығыздығы
Торт немесе нан секілді жеңіл, кеуекті тағамдар ростбиф немесе бұқтырылған ет секілді ауыр, тығыз тағамдарға қарағанда жылдам дайындалады. Кеуекті тағамдар дайындаған кезде сіз олардың сырт жақ шеттерінің тым құрғақ және күйрек болмауын бақылауға тиіс боласыз.

Астың биіктігі
Биік өнімдердің, соның ішінде ростбифтің үстіңгі бөлігі астыңғысына қарағанда жылдам дайындалады. Соның себебінен биіктігі көбірек тағамды дайындау кезінде кейде бірнеше мәрте аударып отырған жөн.

Өнімдердегі ылғалдың құрамы
Микротолқындар өндіретін жылу ылғалды буландыруға бейім болғандықтан, қуыруға арналған ет және кейбір көкөніс түрлері секілді біршама құрғақ өнімдерді дайындаудың алдында сумен бүрку, не болмаса буды ұстап қалу үшін жабық түрде дайындау қажет.

Өнімдердегі сүйектер мен майдың құрамы
Сүйектер жылу өткізеді, ал май еттен көрі жылдамырақ дайындалады. Сол себепті сүйекті немесе майлы ет кесектерін дайындаған кезде, еттің біркелкі дайындалуын және шектен тыс қуырылмауын бақылау керек.

Өнімдердің мөлшері
Сіздің микротолқынды пешіңіздегі микротолқындар мөлшері дайындалатын өнімдердің мөлшерінен тәуелсіз өзгеріссіз қала береді. Демек, сіз микротолқынды пешке неғұрлым көп өнім салсаңыз, олар соғұрлым ұзақ дайындалады. Сіз салмағы рецептте көрсетілгеннен екі есе кем әлдебір тағамды дайындаған уақытта, рецептте көрсетілген дайындау уақытын кем дегенде үштен біріне кемітуді ұмытпаңыз.

Өнімдердің нысаны
Микротолқындар өнімдерге тек 2 см тереңдікке бойлайды; қалың тағамның ішкі бөлігі сырттан өндірілетін жылудың ішке ауыстырылу есебінен дайындалады. Кез келген тағамның тек сыртқы қабаттары микротолқынды энергияның есебінен дайындалады, тағамның қалған бөлігі жылу өткізгіштіктің есебінен дайындалады. Одан микротолқынды пеште дайындау кезінде тағамның ең ыңғайсыз нысаны қалың шаршы болатынын көреміз. Бұрыштар әлдеқашан дайын, ал ортасы әлі жылымаған. Микротолқынды пеште дөңгелек жұқа тағамдар мен сақина нысанды тағамдар ең жақсы дайындалады.

Жабу
Қақпақ жылу мен буды тұтады, соның есебінен ас жылдамырақ дайындалады. Жабу үшін қақпақты немесе будың қысымымен оны жарып жібермеу үшін, бір бұрышын сәл көтеріп, тығыз жанасатын таспаны пайдаланыңыз.

Күреңіту
15 минут немесе одан ұзақ дайындататын ет және құс еті өздерінің майының есебінен сәл күреңітеді. Одан көрі қысқа уақыт дайындалатын тағамдарға күреңіту үшін вустершир тұздығы, қытайбұршақ тұздығы немесе барбекюге арналған тұздықты жағуға болады, бұл тәбетті түске кіргіщуге мүмкіндік береді. Тағамдарға күреңіту үшін тұздықтың біршама шағын мөлшері үстелетін болғандықтан, тағамдардың бастапқы хош иісі өзгермей қала береді.

Май өткізбейтін қағазбен жабу
Май өткізбейтін қағаз шашыраудың алдын тиімді алады және асқа жылудың бір бөлігін ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ, ол қақпаққа немесе тығыз жанасатын таспаға қарағанда асты оншалық тығыз жаппайтындықтан, бұл асқа сәл кебуге мүмкіндік береді.

Орналастыру және аралықтарды қамтамасыз ету
Қақталған картоп, қалыпшалардағы кекстер, тіске басарлар секілді дара өнімдер егер оларды микротолқынды пеште бір бірінен бірдей қашықтықта, дұрысы шеңберлеп орналастырса, анағұрлым біркелкі жылытылатын болады. Ешқашанда өнімдерді бірінің үстіне бірін қаламаңыз.

Араластыру
Араластыру микротолқынды пеште ас дайындаған кезде неғұрлым маңызды тәсілдердің бірі болып табылады. Әдеттегідей дайындаған кезде тағамдар ингредиенттерді араластыру мақсатында араластырылады. Алайда, микротолқындардың көмегімен дайындаған кезде тағамдар жылуды тарату және қайта бөлу мақсатында араластырылады. Әрқашанда асты шеттерінен ортасына қарай араластырыңыз, өйткені шеттері бірінші кезекте жылиды.
Аудару
Үлкен кесекті ет және тұтас балапан секілді үлкен биік тағамдарды үстіңгі және астыңғы бөліктері біркелкі дайындалу үшін, аударып отыру қажет. Сондай-ақ балапан етінің кесектері мен жаншыма котлеттерді аударып отырған жөн.
Анағұрлым қалың үлестерді сыртында орналастыру
Микротолқындар астың сыртқы бөліктеріне “тартылатын” болғандықтан, еттің, құстың немесе балықтың анағұрлым қалың үлестерін олар дайындалып жатқан тағамның шеттеріне жақын орналастырған жөн. Бұл жағдайда анағұрлым қалың үлестер көбірек микротолқынды энергия алады және ас анағұрлым біркелкі дайындалатын болады.
Экрандау
Шаршы немесе тікбұрыш нысанды тағамдардың бұрыштары мен шеттері шамадан тыс қуырылуының алдын алу үшін, олар кейде микротолқындарды бұғаттайтын алюминий фольганың кесекшелерімен жабылады. Ешқашанда фольганың тым көп көлемін пайдаланбаңыз және фольганың тағамда сенімді ұсталуын қамтамасыз етіңіз, өйтпеген жағдайда электр доғасы пайда болуы мүмкін.
Көтерінкіреу
Қалың және тығыз тағамдарды тағамның астыңғы бөлігі және ортасы микротолқындарды сіңіру үшін, көтеріңкіреп қоюға болады.
Тесу
Қабықтың, қабықшаның немесе жарғақтың ішіндегі өнімдер егер сіз оларды дайындаудың алдында тесіп қоймасаңыз, пеште жарылып кетуі мүмкін. Ондай өнімдерге жұмыртқалардың сарысы мен уызы, моллюскілер мен асшаяндар, сондай-ақ тұтас көкөністер мен жемістер жатады.
Дайындығын тексеру
Микротолқынды пеште астың жылдам дайындалатын соншалық, оның дайындығын жиі тексеріп отыру қажет. Кейбір тағамдар пеште олар толық дайын болғанға дейін қалдырылады, бірақ тағамдардың көпшілігі, соның ішінде еттен және құс етінен жасалған тағамдар пештен сәл дайын болмай алынады және тұру уақытында дайын болу үшін қойылады. Тұрған уақытында астың ішкі температурасы 3ºC - 8ºC шамасына дейін көтеріледі.
Тұру уақыты
Асты микротолқынды пештен шығарылғаннан кейін әдетте 3 минуттан 10 минутқа дейін қоя тұру керек. Әдетте ас тұрған уақытында оның сырты кебу керек жағдайларды қоспағанда (мысалы, кейбір бәліштер мен бисквиттер), жылуды сақтау үшін жабылады. Тұру асты дайындыққа дейін жеткізуге, сондай-ақ оның хош иістер шоғырына араласуға және нығаюға мүмкіндік береді.

Сіздің пешіңізді тазалау

1. **Пештің ішкі беттерін таза ұстаңыз**
   Астың немесе төгілген сұйықтықтың тамшылары пештің қабырғаларына жабысады және тығыздағыштар мен есікшенің беттерінің арасына түседі. Ең дұрысы оларды ылғалды шүберектің көмегімен бірден кетіріп отыру керек. Астың ұнтақтары мен тамшылар микротолқынды энергияны сіңіріп, дайындау уақытын ұлғайтады. Ылғалды шүберектің көмегімен есікше мен тығыздағыш беттердің арасындағы барлық ұнтақтар мен ас қалдықтарын кетіріңіз. Ол жерлерді есікшенің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін әсіресе мұқият тазалап отыру қажет. Ішкі беттердегі май тамшыларын сабынды шүберекпен кетіріңіз, содан кейін сабынды шүберекпен кетіріп, құрғатып сүртіңіз. Қатқыл жуғыш құралдарды немесе түрпілік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз. Шыны табақты қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
2. **Пештің сыртқы беттерін таза ұстаңыз**
   Сыртқы беттерді жұмсақ сабын мен жылу суды пайдаланып, тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, корпусты жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің зақымдалуының алдын алу үшін, судың желдету саңылауларына ағуына жол бермеңіз. Басқару панелін тазалау үшін, пеш кездейсоқ қосылмау үшін есікшені ашып, панельді ылғалды шүберекпен сүртіңіз, содан оны дереу жұмсақ шүберекпен құратып сүртіп алыңыз. Тазалап болғаннан кейін Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.
3. Егер есікшенің периметрі бойынша пештің ішінде немесе сыртында шоғырланса, панельдерді жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Ол микротолқынды пеш жоғары ылғалдылық шарттарында жұмыс істеген уақытта орын алуы мүмкін және ешбір түрде пештің ақаулығын білдірмейді.
4. Есікше мен есікшенің тығыздағыштары тазалықта ұсталуға тиіс. Тазалау үшін тек жұмсақ шүберек пен сабынды жылу су пайдаланыңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, мұқият құрғатып сүртіп алыңыз.
   ТАЗАРТҚЫШ ҰНТАҚТАР, МЕТАЛЛ ЖӨКЕЛЕР МЕН ПЛАСТИКА КӨПШІКТЕР СЕКІЛДІ ТҮРПІЛІК МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. Металл беттерді егер оларды ылғалды шүберекпен жиірек сүртіп алып отырса, таза күйінде сақтау оңайырақ болады.

НЕҒҰРЛЫМ ЖИІ ТУЫНДАЙТЫН
СҰРАҚТАРҒА ЖАУАПТАР

С. пештің камерасындағы жарық неге жабайды?
Ж. Оған бірнеше себеп болуы мүмкін: пештегі шам жанып кеткен. Пештің есікшесі жабылмаған.
С. Пештің есікшесіндегі қарауыл терезесі микротолқынды энергияны өткізе ме?
Ж. Жоқ. Экранның жабылатын терезесіндегі ойықтар жарықтың өтуіне мүмкіндік беретін, бірақ микротолқынды энергияға өтуге мүмкіндік бермейтіндей шамада жасалған.
С. Неге басқару панеліндегі батырманы басқан кезде дыбыстық сигнал беріледі?
Ж. Дыбыстық сигнал сіздің басқарушы сигналыңыздың пештің жадына енгізілгенін көрсетеді.
С. Егер микротолқынды пешті ол бос болған уақытта қосса, ол зақымдала ма?
Ж. Иә. Ешқашанда пеш бос болған уақытта немесе оған шыны табақты орнатпай, қоспаңыз.
С. Неге жұмыртқалар кейде "жарылады"?
Ж. Сіз жұмыртқаларды пісірген, қуырған немесе пашот жұмыртқа дайындаған уақытта сарысы оның жарғағының ішінде бу жинақталу себебінен "жарылып" кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін, жұмыртқаны дайындар алдында сарысын тесіңіз. Ешқашанда қабығы аршылмаған жұмыртқаны дайындамаңыз.
С. Неге асты пеште дайындау уақыты аяқталғаннан кейін оны қоя тұруға кеңес беріледі?
Ж. Асты микротолқынды энергия пайдаланып, дайындау аяқталғаннан кейін, ол "тұру" уақытында дайындалуын жалғастырады. Ол тұру уақыты асқа оныңбүкіл көлемі бойынша дайындыққа жетуге мүмкіндік береді. Тұру уақытының ұзақтығы астың тығыздығына байланысты.
С. Микротолқынды пеште мамық жүгеріні дайындауға бола ма?
Ж. Иә, төменде берілген екі әдістің көмегімен дайындауға болады.
1. Микротолқынды пеш үшін арнайы әзірленген мамық жүгері дайындауға арналған ыдысты пайдаланып.
2. Сатылатын, микротолқынды пешке арналған орамдалған мамық жүгеріні пайдаланып, дайындауға болады.

ӨНІМДІ ӨНДІРУШЕ БЕРГЕН ОНЫ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ ДӘЛ ОРЫНДАҢЫЗ. МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАҒАН УАҚЫТТА ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ. ЕГЕР ЖҮГЕРІ ОРАМДА КӨРСЕТІЛГЕН УАҚЫТТЫҢ ІШІНДЕ МАМЫҚҚА АЙНАЛМАСА, ДАЙЫНДАУДЫ ТОҚТАТЫҢЫЗ. ДАЙЫНДАУДЫ ЖАЛҒАСТЫРУ ЖҮГЕРІНІҢ ЖАНУЫНА ӘКЕЛІП СОҒУЫ МҮМКІН.

ЕСКЕРТУ
ЕШҚАШАНДА МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ОРАМДЫҚ ҚАҒАЗ ПАКЕТТЕРДІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. ЕШҚАШАНДА ЖАРЫЛМАҒАН ДӘНДЕРДІ ҚАЙТАДАН ДАЙЫНДАУҒА ТАЛПЫНБАҢЫЗ.

С. Неге менің пешім микротолқынды пешке арналған аспаздық кітапта көрсетілген әркез жылдам дайындамайды?
Ж. Сіз барлық берілген нұсқаулықтарды дәл орындағаныңызды тексеру және дайындау уақытының өзгеруіне қандай себептер болғанын анықтау үшін, өзіңіздің аспаздық кітабыңызды тағы бір қарап шыңыңыз. Аспаздық кітапта көрсетілген дайындау уақыттар мен қуаттылық деңгейлері астың шектен тыс қуырылуының және күюінің микротолқынды пеште ас дайындау тәсілдерін игеру кезеңінде жиі неғұрлым туындайтын проблеманың алдын алуды ескере отырып, ұсынылған. Мөлшердің, нысанның, салмақтың және қалыңдықтың нұсқалары анағұрлым ұзақ дайындау уақытына әкеліп соғуы мүмкін. Әдеттегі ас үй плитасын пайдалану жағдайындағыдай, астың дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін, аспаздық кітаптың нұсқауларын өзіңіздің ақылыңызбен және тәжірибеңізбен толықтырып отырыңыз.

⚠ *ЕСКЕРТУ*

Бұл бұйым жерге қосылған болуға тиіс

Желілік баудағы сымдар төмендегі кодқа сәйкес боялған:
КӨК Бейтарап
ҚОҢЫР Кернеу астында
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ Жер

Сымдардың осы түстері сіздің ашаңыздағы түсті белгішелерге сәйкес келмеуі мүмкін болғандықтан, төмендегідей жасаңыз:

Көк түсті сым ашаның N әрпімен белгіленген немесе қара түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

Қоңыр түсті сым ашаның L әрпімен белгіленген немесе қызыл түстегі түйіспесіне жалғануға тиіс.

Сары және жасыл немесе Жасыл түстегі сым E әрпімен немесе “” рәмізімен белгіленген жерге қосушы түйіспеге жалғануға тиіс.

Егер бұйымның желілік бауы зақымдалған болса, онда қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін, оны өндіруші фирманың өкілі, оның қызмет көрсету жөніндегі агенті немесе сондай біліктілігі бар тұлға алмастыруға тиіс.

Техникалық сипаттамалары

		MH6349H/MH6349HS/MH6349HB
Қоректендіру көзі		230 В / 50 Гц
Шығыстық қуаттылығы		800 Вт (IEC60705 стандарты бойынша)
Микротолқындар жиілігі		2450 МГц
Габариттік мөлшерлері		485 мм (Ш) x 280 мм (В) x 385 мм (Г)
Тұтынатын қуаттылығы	Микротолқындар	1200 Вт
	Гриль	1100 Вт
	Құрамдас	2250 Вт

⚠ ЕСКЕРТУ

Дене, сезім не ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауапкершілік көтеретін адам осы құрылғыны пайдалануға қатысты оларды қадағаламаса немесе нұсқау бермесе, бұл құрылғыны олардың қолдануына болмайды.

	Телефон	Интернет
Россия	ru.lgservice.com	8-800-200-7676
Украина	ua.lgservice.com	0-800-303-000
Казахстан	kz.lgservice.com	8-8000-805-805
Казахстан с мобильного GSM	kz.lgservice.com	2255
Беларусь	ru.lgservice.com	8-820-0071-1111
Латвия	lv.lgservice.com	8-0003-271
Литва	lt.lgservice.com	8-800-30-800
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990