LG
Life's Good

РУССКИЙ
ҚАЗАҚ
УКРАЇНСЬКА

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ

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

MH-6346QM/MH-6346QMS/MH-6346QMB/MH-6646QM/MH-6646QMS/MH-6646QMB
MH-6346PQM/MH-6346PQMS/MH-6346PQMB/MH-6346HQM/MH-6346HQMS/MH-6346HQMB

MFL31736108

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 воды. 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.

BZ03

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.

Когда печь не используется, ее рекомендуется отключить от электрической розетки.

Предостережения — 2
Содержание — 3
Важные инструкции по безопасности — 4~7
Распаковка и установка печи — 8~9
Установка часов — 10
Блокировка от детей — 11
Быстрый старт — 12
Увеличение и уменьшение времени приготовления — 13
Положение нагревательного элемента — 14
Приготовление с использованием микроволновой энергии — 15
Уровни микроволновой мощности — 16
Приготовление в режиме гриля — 17
Комбинированный режим приготовления — 18
Duo Гриль — 19
Авто повар - **Duo** Гриль — 20~23
Русский повар — 24~27
Автоматическое размораживание продуктов — 28~29
Посуда для микроволновой печи — 30
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии — 31~32
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы — 33
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики — 34

Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем.
Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

Символ предупреждения об опасности. Этот символ предупреждает Вас о потенциальной опасности, которая может убить или травмировать Вас и окружающих.
Все предупреждения по безопасности сопровождаются данным символом и одним из слов ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ. Эти слова означают:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.

ВНИМАНИЕ Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут вызвать травмы или материальный ущерб

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.**

- В отличие от другой бытовой техники, микроволновая печь является прибором с высоким уровнем напряжения и электрического тока. Неправильное использование или ремонт могут вызвать опасное воздействие повышенного уровня микроволнового излучения или поражение электрическим током.

2. **Не используйте печь с целью сушки (запрещено включение микроволновой печи с влажными газетами, одеждой, игрушками, электроприборами, домашними животными, ребенком и т.д.).**

- Это может привести к серьезной опасности, такой как пожару, ожогу или внезапной смерти из-за поражения электрическим током.

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

- Неправильное использование может вызвать ущерб, как, например, пожар, поражение электрическим током или ожог.

4. **Принадлежности печи могут нагреться во время использования. Дети младшего возраста не должны подпускаться к печи.**

- Они могут получить ожоги.

5. **Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагреваметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагрева нии. 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.**

- Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

6. **Убедитесь, что для каждого режима работы Вы используете соответствующие принадлежности, как указано на странице 12 руководства.**

- Неправильное использование может привести к порче Вашей печи и принадлежностей, или вызвать искрение и возгорание.

7. **Нельзя позволять детям играть с принадлежностями и виснуть на ручке дверцы.**

- Они могут получить травмы.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем.
Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

Важные инструкции по безопасности

ВНИМАНИЕ

1. Печь не может работать с открытой дверцей, так как в механизм дверцы встроено устройство защитной блокировки. Важно следить, чтобы защитная блокировка не была испорчена или изменена.

➲ Такое изменение может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии. (Защитная блокировка автоматически выключает процесс приготовления, если дверца открыта).

2. Не помещайте никакие предметы (как, например, кухонное полотенце, салфетка) между лицевой поверхностью печи и дверцей и не позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на поверхности уплотнителя.

➲ Это может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.

3. Не включайте печь, если она повреждена. Особенно важно следить, чтобы дверца закрывалась правильно, и не были повреждены следующие детали: (1) дверца (искривление) (2) петли и защелка (сломаны или ослаблены), (3) уплотнитель на дверце и ответная поверхность печи.

➲ Несоблюдение данного правила может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.

4. Убедитесь, что время приготовления пищи установлено правильно, Небольшие количества продуктов требуют более короткого времени приготовления или времени разогрева.

➲ Избыточное время приготовления может привести к возгоранию продуктов и повреждению печи.

5. При нагреве в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков:
- *** Избегайте использования емкостей с прямыми стенками и узким горлышком**
- *** Не перегревайте**
- *** Перемешайте жидкость перед установкой емкости в печь, а затем еще раз в середине времени нагрева.**
- *** После нагрева оставьте емкость в печи на непродолжительное время. Аккуратно перемешайте или встряхните жидкость, перед употреблением проверьте температуру, чтобы избежать ожогов (в особенности, содержимое детских бутылочек и баночек детского питания). Осторожно обращайтесь с емкостью.**

➲ Нагрев в микроволновой печи может привести к запаздывающему внезапно прорывающемуся кипению без признаков выделения пузырьков. При этом горячие жидкости могут внезапно выкипеть через край. Выпускное отверстие для воздуха может находиться в верхней, нижней части печи или сбоку, Не перекрывайте отверстие.

6. Перекрытие выпуска может привести к повреждению печи и плохому

➲ приготовлению пищи.

7. 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.

➲ Неправильное использование может привести к повреждению печи.

8. Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда. Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.

➲ Неправильное использование может привести к взрыву или пожару.

Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем.
Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

ВНИМАНИЕ

9. Не пользуйтесь деревянной посудой. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами.

➲ Она может перегреться и обуглиться. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.

10. 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.

11. Не промывайте противни и подставки водой сразу после приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.

➲ Неправильное использование может привести к поломке печи.

12. 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.

➲ Неправильное использование может привести к травме и повреждению печи.

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

➲ Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

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

➲ Внутри яйца создастся да- вление и оно взорвется.

15. Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.

➲ Это может привести к внезапному выкипанию горячей жидкости.

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

➲ Это может привести к серьезной аварии, например, к возгоранию или поражению электрическим током.

17. 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.

➲ Пища может вытечь из контейнера вследствие повреждения контейнера, что также может вызвать возгорание.

18. Температура доступных поверхностей при работе печи может быть высокой.

➲ Так как эти поверхности и предметы нагреваются, есть опасность получить ожог, если Вы не используете толстые кухонные рукавицы.

19. Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.

➲ 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.

20. Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи

➲ При использовании неподходящего температурного датчика Вы не можете быть уверены, что температура измерена правильно.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем.
Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

Важные инструкции по безопасности

ВНИМАНИЕ

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

В этом случае есть опасность получения ожогов.

22. Точно следуйте рекомендациям изготовителей по приготовлению воздушной кукурузы из их продукции. Не оставляйте печь без присмотра во время поджаривания кукурузных зерен. Если по истечении рекомендованного времени кукуруза не лопается, прекратите процесс приготовления. Никогда не используйте пакеты из оберточной бумаги для приготовления воздушной кукурузы. Никогда не пытайтесь снова нагревать оставшиеся зерна.

Избыточная обработка может привести к возгоранию зерен.

23. 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.

Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.

24. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что в свою очередь может стать причиной дробления стекла.

25. Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.

Неправильное использование может привести к повреждению печи.

26. Микроволновая печь должна работать при открытой декоративной дверце.

Если при работе печи (декоративная) дверца закрыта, ухудшается циркуляция воздуха, что может привести к возгоранию или повреждению печи и шкафа.

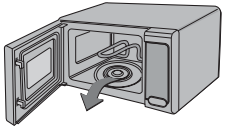
27. Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.

Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

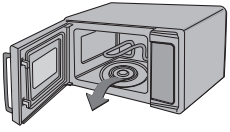
Распаковка и установка печи

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.

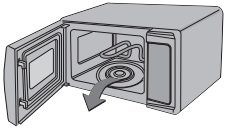
1 Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



MH-6346QM / MH-6346QMS
MH-6346QMB / MH-6646QM
MH-6646QMS / MH-6646QMB

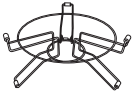


MH-6346PQM
MH-6346PQMS
MH-6346PQMB



MH-6346HQM
MH-6346HQMS
MH-6346HQMB

Металлический поднос



Решетка

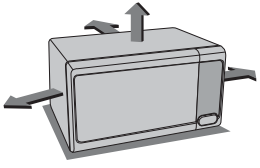
Прихватка

Стеклянный поднос

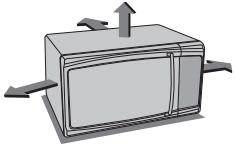
Роликовый люнет

Съемная ручка

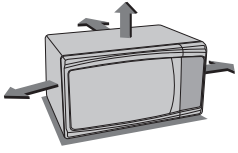
2 Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался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



MH-6346QM / MH-6346QMS
MH-6346QMB / MH-6646QM
MH-6646QMS / MH-6646QMB



MH-6346PQM
MH-6346PQMS
MH-6346PQMB



MH-6346HQM
MH-6346HQMS
MH-6346HQMB

ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

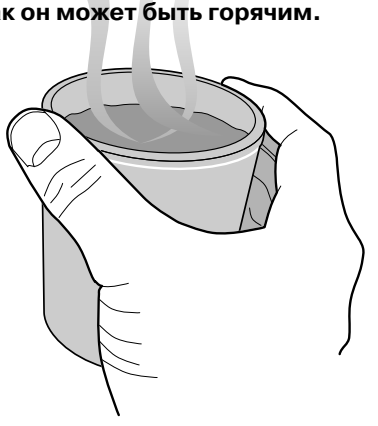
3 Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока. Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

4 Откройте вашу печь, потянув за **РУЧКУ ДВЕРЦЫ**. Установите в печь **роликовый люнет** 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. **30** .

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

По своему выбору, 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.

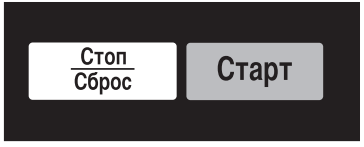
Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

Во время установки часов начнет мигать знак двоеточия. По окончанию установки двоеточие прекратит 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.**

(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.

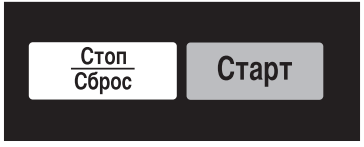
4

Нажмите кнопку **Часы**.
Начнется отсчет времени.

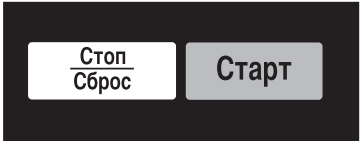
Блокировка от детей

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.**

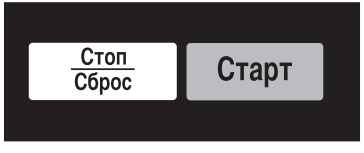


2 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока на дисплее не появится буква “**L**” (блокировка) и печь не подаст звуковой сигнал.
Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.



3 При нажатии любой кнопки на дисплее появится буква “**L**”.

4 Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/Сброс**, пока дисплей не перестанет показывать букву “**L**”. После снятия блокировки вы услышите звуковой сигнал.



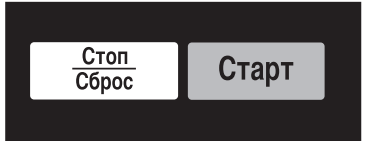
Быстрый
старт

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

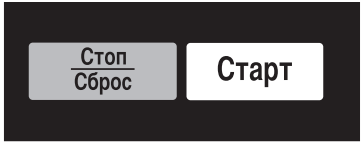
Режим **Быстрый Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на ВЫСОКОМ уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт.**

Вариант	Положение нагревателя
Микроволны Гриль Комби	
Duo Гриль	

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.

Увеличение и уменьшение времени приготовления

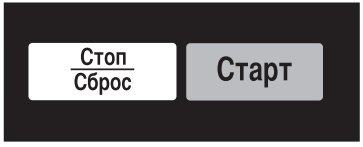
В следующем примере мы покажем вам, как изменять предустановленные программы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

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.

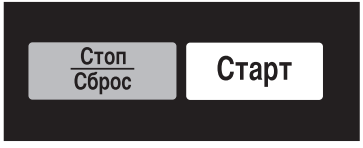
1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 Выберите требующуюся программу **Автоприготовление.**

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт.**



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.

Положение нагревательного элемента

Предупреждение

Не следует передвигать нагревательного элемента руками, используйте для этого специальную ручку-держатель.

Будьте осторожны, не обожгите руки!

При использовании ручки-держателя для установления нагревательного элемента в нужную вам позицию не перегибайте нагревательного элемента и беритесь за его середину.

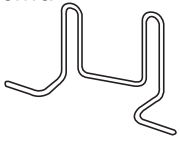
1

Если на экране дисплея высвечивается «H-U», это означает, что нагревательного элемента не должен располагаться горизонтально.

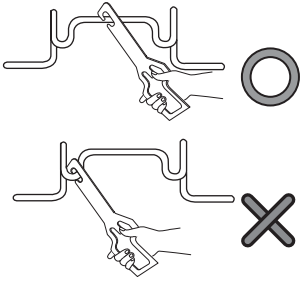
H-U

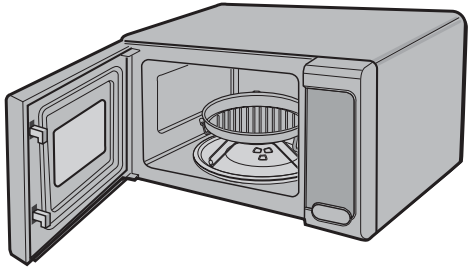
2

Если на экране дисплея высвечивается «H-d», это означает, что нагревательного элемента не должен располагаться вертикально.



H-d





В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 80% от максимального в течение 5 минут и 30 секунд

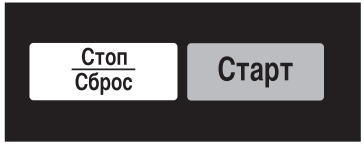
Приготовление с использованием микроволновой энергии

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**		%
ВЫСОКИЙ	1	раз	100%
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2	раза	80%
СРЕДНИЙ	3	раза	60%
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4	раза	40%
НИЗКИЙ	5	раз	20%

1 Убедитесь, что вы правильно установили печь, в соответствии с предложенными выше инструкциями.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



2 Для выбора уровня мощности 80% дважды нажмите кнопку **Микро.**

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

4 Нажмите кнопку **Старт.**

Уровни микроволновой мощности

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

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 режиме гриля

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

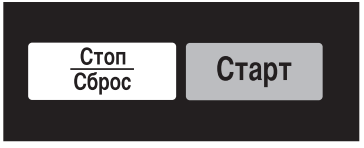
Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.
В режиме гриля между решеткой для гриля и стеклянным подносом помещается металлический поднос.
В режиме гриля должна использоваться предназначенная для этого режима решетка (высокая решетка).

Пожалуйста, используйте съемную ручку или прихватку для перемещения подноса или решетки для гриля.

Металлический поднос

Решетка

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

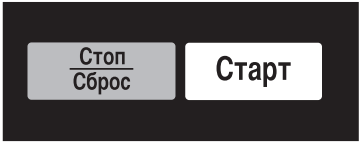


2 Нажмите кнопку **Гриль.**

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.**



Комбинированный
режим приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления в комбинированном режиме "Co-2" в течение 25 минут.

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.

Категория	Микроволновая мощноств(%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60

1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

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

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!

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

Duo Гриль

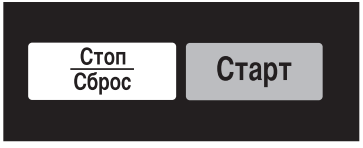
У вашей печи есть функция **Duo Гриль** , которая позволяет вам жарить пищу не переворачивая.

Металлический поднос

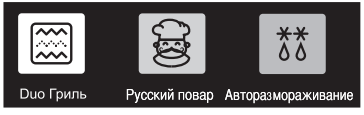
Решетка

1 Установите подвижный нагреватель в горизонтальное положение.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



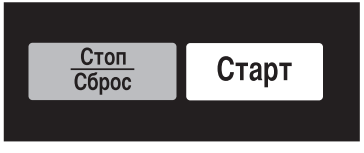
2 Нажмите кнопку **Duo Гриль**
На дисплее появится сообщение " : 0 ".



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.**



Авто повар
-Duo Гриль

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.5 *кг* Сосиски Гриль

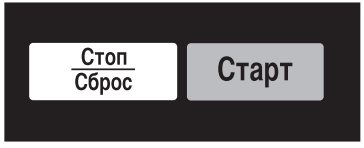
Режим Авто повар-Duo Гриль позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и ввода веса продуктов.

Металлический поднос

Решетка

1 Установите подвижный нагреватель в горизонтальное положение.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



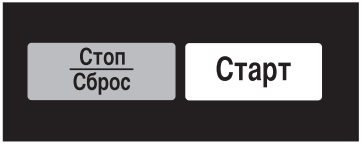
2 Нажмите кнопку Сосиски Гриль

На дисплее появится сообщение “**Ar-1**”

3 Нажмите кнопку **БОЛЬШЕ** пять раз

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **Больше/Меньше** для увеличения/уменьшения времени приготовления.

4 Нажмите кнопку **Старт.**



Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Сосиски гриль	0.1-0.5 кг	Металличес-кий поднос на решетке (Охлажден. продукты)	1.Удалить всю упаковку и сделать надрезы на поверхности. Поместить на металлическую поднос на решетке. 2.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 3.Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать «старт» для приготовления. 4.По окончании приготовления вынуть из печи. Подавать на стол.
Куриные окорочка	0.2-0.8 кг	Металличес-кий поднос на решетке (Комнатная темп. Продуктов)	Ингредиенты: Куриные ножки - 2 шт. Сыр - 150 г Шампиньоны - 100г Специи: приправа для бройлерного цыпленка, приправа для гриля. 1.Удалить косточки из куриных ножек. 2.Натереть сыр и смешать его с шампиньонами. 3.Нафаршировать куриные ножки смесью сыра и грибов. Заправить их специями. 4.Поместить куриные ножки на металлический поднос на решетке. 5.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 6.Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать «старт» для приготовления. 7.По окончании приготовления, вынуть из печи и дать отстояться.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Мясо на косточке	0.6кг	Металличес-кий поднос на решетке (Комнатная темп. Продуктов)	Ингредиенты Свинина на косточке - 600г Крупные куски порезать на более мелкие (по 100-150г каждый) Маринад 1 ст. л. растительного масла, ½ лимона, 2 головки чеснока, Приправа для гриля, приправа для бифштекса, кориандр, черный перец 1.Маринад : Смешать сок лимона, растительное масло, приправы и порезанный чеснок. Маринуйте мясо в течении 1 часа. 2.Поместить мясо на металлический поднос на решетке. 3.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 4.Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления. 5.По окончании приготовления вынуть из печи и оставить на 2-3 минуты под крышкой.
Стейк	0.2-1.0кг	Металличес-кий поднос на решетке (Охлажден. продукты)	1.Удалите упаковку и поместите на металлический поднос на решетке. 2.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 3.Выбрать меню и отрегулировать вес. Нажать «старт» для приготовления. 4.По окончании приготовления вынуть из печи. Подавать на стол.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Картофель гриль	0.2-1.0кг	Металличес-кий поднос на решетке (Комнатная темп. Продуктов)	1.Выбрать картофель среднего размера (180 -220г). Промыть и высушить. Проткнуть картофель в нескольких местах вилкой. 2.Поместить картофель на металлический поднос на решетке. 3.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 4.Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления. 5. По окончании приготовления накрыть алюминиевой фольгой и оставить на 5 минут.
Овощи гриль	0.8 кг	Металличес-кий поднос на решетке (Комнатная темп. Продуктов)	**Ингредиенты** Цуккини 1 шт Баклажаны 1 шт Лук -4 шт Помидоры мелкие -6 шт Сладкий перец разного цвета -4 шт Шампиньоны мелк. -12 шт **Соус:** Лемонный соус 6 ст.л Петрушка, рубленая -2 ч. ложка Оливковое масло -200мл Душица, рубленая -2 ч. ложка Соль, 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 шампиньоны на шпажки (примерно 200г на 1 шпажку). Смазать маслом. 4.Поместить овощи на металлический поднос на решетке. 5.Открыть дверцу и привести нагреватель в горизонтальное положение. 6.Выбрать меню и нажать «старт» для приготовления. 7. По окончании приготовления, подавать соус отдельно

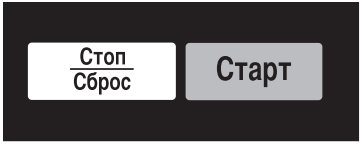
Русский повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить блюдо "Гуляш из грибов" в количестве 0.5 кг

Режим **Русский повар** позволяет вам легко готовить большинство ваших любимых блюд посредством выбора соответствующей категории блюда и ввода веса продуктов.

Категория	Нажать Русский повар
Гречневая каша	1 раз
Лапша домашняя	2 раза
Гуляш из грибов	3 раза
Бефстроганов	4 раза

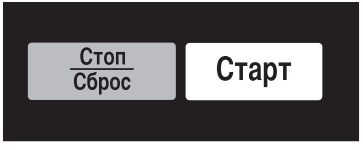
1 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



2 Нажмите кнопку **Русский повар** три раза.

На дисплее появится сообщение" rc-3 " .

3 Нажмите кнопку **Старт.**



Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Гречневая каша	0.3кг	Кастрюля для СВЧ&крышка (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 кастрюлю в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3. По окончанию приготовления дать отстояться 15 мин.
Лапша домашняя	1 порция	Кастрюля для СВЧ&крышка (Комнатная темп. продуктов)	**Ингредиенты:** Части курицы -500г (куриные спинки, шейки или грудки) Вода -1000мл Лапша домашняя -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	Инструкции
Гуляш из грибов	4 порции	Кастрюля для СВЧ&крышка (Комнатная темп. продуктов)	**Ингредиенты:** Грибы -500г Сладкий перец -1 шт Лук -2 шт Растительное масло -2ст.ложки Соль и перец по вкусу Томат-пюре -1ст . ложка Мука -1ст . ложка Сметана -0.5стакана Вода -0.5стакана 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.

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Бефстроганов	4 порции	Кастрюля для СВЧ&крышка (Комнатная темп. продуктов)	**Ингредиенты:** Говядина - 1 кг Шампиньоны -100 гр. Мука - ½ чашки Сметана - 200 мл. Лук - 1 шт. Вода -1.5 чашки Соль, перец по вкусу 1. Мясо отбить и нарезать полосками.Обвалять его в муке, затем добавить соль и перец.Лук и шампиньоны мелко порезать. 2. Положить мясо и лук в кастрюлю и добавить воду. Перемешать ингредиенты. Накрыть кастрюлю крышкой и поместить ее в печь. Выбрать меню и нажать старт. 3. После сигнала открыть дверцу и перемешать. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 4. После второго сигнала открыть дверцу. Добавить шампиньоны и сметану в кастрюлю и перемешать. Нажать старт для продолжения процесса приготовления. 5. По окончанию приготовления, вынуть из печи дать отстояться.

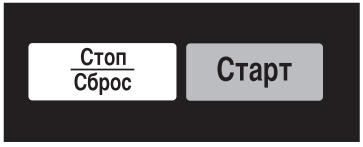
Автоматическое размораживание продуктов

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. Программа Замороженные овощи очень удобна для размораживания небольших объемов продуктов, таких как ролы или небольшие куски мяса. Но это потребует дополнительного времени отстоя для того, чтобы середина оттаяла.
В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1,4 кг замороженной птица.

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 **Авторазмораживание.**

Категория	Нажатия кнопки **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.

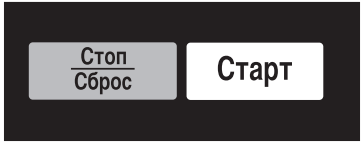


2 Для выбора программы размораживания Птицы нажмите кнопку **Авторазмораживание** два раза. В окне дисплея появится сообщение **"dEF2"**.

3 Выберите желаемый вес птицы.
Задайте вес 1.4 кг с помощью нажатия кнопки **Больше** четырнадцать раз.

При нажатии и удержании кнопок **Больше/Меньше** время будет увеличиваться/уменьшаться быстрее."

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 Птица Рыба	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** Филе , 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	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.

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 нагревании.

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. Скорее всего, окажется,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°С до 8°С.

Время отстоя

Пище часто дают отстояться 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**

Остатки 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.

Информация о монтаже сетевой вилки/
Технические характеристики

⚠ 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.

⚠ 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.

Технические характеристики

	MH-6346QM / MH-6346QMS / MH-6346QMB / MH-6346PQM / MH-6346PQMS MH-6346PQMB / MH-6346HQM / MH-6346HQMS / MH-6346HQMB
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 370 мм (Г)
Микроволны	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комби	2250 Вт
Duo гриль	2100 Вт

Технические характеристики

	MH-6646QM / MH-6646QMS / MH-6646QMB
Источник питания	230 В / 50 Гц
Выходная мощность	900 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	512 мм (Ш) x 312 мм (В) x 395 мм (Г)
Микроволны	1300 Вт
Гриль	1150 Вт
Комби	2400 Вт
Duo гриль	2350 Вт

Утилизация старого оборудования

1. Символ на устройстве, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на колесах, означает, что на изделие распространяется Директива 2002/96/EC.
2. Электрические и электронные устройства должны утилизовываться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
3. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.

LG
Life's Good

ҚАЗАҚ

ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

ГРИЛЬДІ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MH-6346QM/MH-6346QMS/MH-6346QMB/MH-6646QM/MH-6646QMS/MH-6646QMB
MH-6346PQM/MH-6346PQMS/MH-6346PQMB/MH-6346HQM/MH-6346HQMS/MH-6346HQMB

www.lg.com

Ескертулер

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.

Микротолқынды энергияның ықтимал асқын әсерінен абай болу үшін сақтық шаралары

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.

BZ03

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 — 36
Мазмұны — 37
Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар — 38~41
Пешті орамнан алу және орнату — 42~43
Сағатты орнату — 44
Балалардан бұғаттау — 45
Жылдам старт — 46
Дайындау уақытын ұлғайту және азайту — 47
Жылықыш элементі қалыбы — 48
Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау — 49
Микротолқынды қуаттылық деңгейі — 50
Гриль режимінде дайындау — 51
Құрамдас дайындау режимі — 52
Duo Гриль — 53
Авто повар - **Duo** Гриль — 54~57
Орыс аспазы — 58~61
Өнімдерді автоматты жібіту — 62~63
Микротолқынды пешке арналған ыдыс — 64
Өнімдердің сипатт амалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау — 65~66
Неғұрлым жиі туындайтын сұрақтарға жауаптар — 67
Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат
Техникалық сипаттамалары — 68

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз. Пешті пайдаланған кезде өрт шығу, электр тогы соғу, адамдарды жарақаттау немесе зақым келтіру қатерін азайту үшін, оны пайдаланардан бұрын барлық нұсқауларды оқып шығыңыз және орындаңыз. Орын алуы мүмкін жағдайлардың бәрі бұл нұсқаулықта қамтылмаған. Өзіңізге түсініксіз мәселелерге қатысты әрқашан да қызмет көрсетуші агентке немесе өндірушіге хабарласыңыз.

Бұл қауіпсіздік туралы ескерту белгісі. Бұл белгі сізді және басқа адамдарды қазаға ұшыратуы немесе зақым келтіруі мүмкін ықтимал қатерлер туралы ескертеді. Қауіпсіздік туралы барлық хабарлар қауіпсіздік туралы ескерту белгісі мен “ЕСКЕРТУ” немесе “АБАЙ БОЛЫҢЫЗ” деген сөздерден кейін келеді. Бұл сөздер төмендегіні білдіреді:

ЕСКЕРТУ: Бұл белгі денеге елеулі жарақат келтіруі немесе қазаға ұшыратуы мүмкін қатерлер немесе қатерлі іс-әрекеттер туралы ескертеді.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Бұл белгі денеге елеулі жарақат келтіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін қатерлер немесе қатерлі іс-әрекеттер туралы ескертеді.

ЕСКЕРТУ

1. Есіктерді, басқару панелін, блокада жасайтын байланыстарды және пештің өзге де бөлшектерін жөндеуді және реттеуді өзіңіз жасауға талпынбаңыз. Пешке қызмет ету және жөндеу, қысқатолқынды қуаттың сәулеленуінен қорғауды қамтамасыз ететін кез-келген қабығы мен қақпақтарын алумен түйіндесетін операцияларын орындау қауіпті. Жөндеуді қысқатолқынды техниканы жөндейтін мамандандырылған маман ғана жүргізуі қажет.

➲ Басқа аспаптардан өзгешілігі, микротолқынды пеш жоғары кернеулі және жоғары электрі тогы бар құрылғы түрі болып табылады. Оны дұрыс пайдаланбау немесе дұрыс жөндемеу шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға немесе ток соғуына әкелуі мүмкін.

2. **Пешті зат кептіру мақсатында пайдалануға болмайды. (мысалы, микротолқынды пешті дымқыл газет, киім-кешек, ойыншық, электр аспаптарын, үй жануарларын немесе баланы т.б. салып жұмысқа қосу)**

➲ Бұл өрт шығуы, күйіп қалу немесе электр тогы соғуынан кенет қаза болу сияқты, қауіпсіздікке елеулі қатер келуіне себеп болуы мүмкін.

3. Балаларға пешті қараусыз қолдануға тек қана оларды пешпен қауіпсіз қолдануға үйреткенде және бала бұрыс қолданудың қауіптілігін түсінгенде ғана рұқсат етіңіз.

➲ Дұрыс пайдаланбау өрт шығуы, электр тогы соғуы немесе күйіп қалу сияқты зақымға себеп болуы мүмкін.

4. **Пайдалану кезінде қол жететін бөлшектері ысып кетуі мүмкін. Жас балаларды аулақ ұстау керек.**

➲ Олар күйіп қалуы мүмкін.

5. Сұйықтықтар немесе өзге азық-түліктер герметикалық ыдыстарда қыздырылмауы қажет, өйткені олар қыздыру кезінде жарылып кетуі мүмкін. Азық-түліктерді даярлау немесе еріту алдында, олардан пластикалық қораптарын алып тастаңыз. Бірақ кейбір жағдайларда даярлау немесе қыздыру кезінде тағам пластикалық пленкамен жабылған болуы керектігіне назар аударыңыз.

➲ Олар жарылуы мүмкін.

6. **Әр жұмыс режиміне арналған дұрыс керек-жарақтарды пайдаланыңыз, 12-ші беттегі нұсқауды қараңыз.**

➲ Дұрыс пайдаланбау пеш пен оның керек-жарақтарына зақым келтіруі немесе ұшқын мен өрт шығаруы мүмкін.

7. **Балалардың керек-жарақтармен ойнауына немесе есіктің тұтқасына асылуына рұқсат бермеу керек.**

➲ Олар ысып кетуі мүмкін.

Болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз. Пешті пайдаланған кезде өрт шығу, электр тогы соғу, адамдарды жарақаттау немесе зақым келтіру қатерін азайту үшін, оны пайдаланардан бұрын барлық нұсқауларды оқып шығыңыз және орындаңыз. Орын алуы мүмкін жағдайлардың бәрі бұл нұсқаулықта қамтылмаған. Өзіңізге түсініксіз мәселелерге қатысты әрқашан да қызмет көрсетуші агентке немесе өндірушіге хабарласыңыз.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

1. Есіктің тетігіне орнатылған қауіпсіздік бекітпкіштерге байланысты, есік ашық тұрғанда пештің жұмысқа пайдалану мүмкін емес. Қауіпсіздік бекітпелеріне тиіспеудің маңызы зор.

➲ Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп соғуы мүмкін. (Қауіпсіздік бекітпелері есік ашық тұрған кездегі кез келген тамақ пісіру әрекетін автоматты түрде өшіреді).

2. Пештің алдыңғы жағы мен есігінің арасына ешқандай зат (ас үй сүлгілері, майлықтар, т.б. сияқты) қоймаңыз және тағамның не тазартқыш заттың қалдығының тығыздауыш беттерде жиналуына жол бермеңіз.

➲ Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп соғуы мүмкін.

3. Микротолқынды пеш бүлінген болса, оны іске қоспаңыз. Пештің есігінің дұрыс жабылуының және төмендегілерге зақым келмеуінің ерекше маңызы бар: (1) есік (жапырылған), (2) топсалар мен ысырмалар (сынған немесе осал), (3) есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беткі қабаттар.

➲ Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп соғуы мүмкін.

4. Тамақ пісіру уақытының дұрыс орнатылуын қамтамасыз етіңіз. Тағамның шамалы мөлшері үшін қажетті пісіру немесе қыздыру уақыты азырақ болады.

➲ Артық пісіру тағамның күйіп кетіп, соның нәтижесінде пештің бүлінуіне әкеліп соғуы мүмкін.

5. Сұйық тағамдарды, мысалы, көже, тұздық және сусындарды микротолқынды пеште жылытқан кезде,
*** Тар мойынды тік қабырғалы ыдысты пайдаланбауға тырысыңыз.**
*** Қатты қыздырып жібермеңіз.**
*** Ыдысты пешке қоярдың алдында және қыздырудың орта тұсында сұйық тамақты араластырыңыз.**
*** Қыздырғаннан кейін пештің ішінде шамалы уақыт қалдырыңыз; күйіп қалуға жол бермес үшін оны тағы да еппен сапырыңыз немесе шайқаңыз да, пайдаланар алдында (әсіресе емізік шөлмектердің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін) температурасын тексеріңіз.**

➲ Ыдысты ұстаған кезде абай болыңыз. Сусындарды микротолқынды пеште қыздыру олардың біраз уақыттан кейін көпірместен қайнап кетуіне әкелуі мүмкін. Бұл ыстық сұйық тағамның кенеттен тасып төгілуіне әкелуі мүмкін.

6. Шығыс саңылауы пештің үстіңгі, астыңғы немесе бүйір жағында орналасады. Саңылауды бітеп тастамаңыз.

➲ Бұл пештің бұзылуына және тағамның нашар пісуіне әкелуі мүмкін.

7. Пешті іші бос кезде қоспаңыз. Пеш қолданылмай тұрған кезде, оның ішіне стақан су қоюға кеңес беріледі. Егер сіз абайсызда пешті қосып қойсаңыз, су барлық қысқатолқынды қуатты жұтып қояды.

➲ Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

8. Егер аспаз кітабында қандай да бір асты даярлау туралы осындай кеңестер берілмеген болса, азық-түліктерді қағаз шашыққа орап даярламаңыз. Тағамды даярлау кезінде қағаз шашықтардың орнына газеттерді қолданбаңыз.

➲ Дұрыс пайдаланбау жарылысқа немесе өрт шығуына себеп болуы мүмкін.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

Болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз. Пешті пайдаланған кезде өрт шығу, электр тогы соғу, адамдарды жарақаттау немесе зақым келтіру қатерін азайту үшін, оны пайдаланардан бұрын барлық нұсқауларды оқып шығыңыз және орындаңыз. Орын алуы мүмкін жағдайлардың бәрі бұл нұсқаулықта қамтылмаған. Өзіңізге түсініксіз мәселелерге қатысты әрқашан да қызмет көрсетуші агентке немесе өндірушіге хабарласыңыз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

9. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол қызып кетіп, көмірлеунуі мүмкін. Металмен өрнектелген (мысалы, алтынмен немесе күміспен) керамикалық ыдысты пайдаланбаңыз.

➲ Азық-түліктерді байлайтын бұралған сымды қашанда шешіп тастаңыз. Металды заттар пешті айтарлықтай зақымдайтын электрлі доғаның пайда болуына әкеп соғуы мүмкін.

10. Екінші рет өңделген шикізаттан жасалған қағазды қолданбаңыз

➲ өйткені олардың құрамында ұшқын және/немесе күюді тудыратын қоспалар болуы мүмкін

11. Табақ пен сөрені тамақты пісіріп болған бетте суға салып жуға болмайды.

➲ Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

12. Пеш абайсызда еденге аударылып кетпеу үшін есіктің алдыңғы жағы пеш орнатылған үстемеден ең болмағанда 8 см-ге арырақ орналасуын қамтамасыз етіңіз.

➲ Дұрыс пайдаланбау жарақат алуға және пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

13. Даярлау алдында картоптың, алманың және өзге де осы сияқты көкөністер мен жемістердің қабығын шанышқымен шаншыңыз.

➲ Олар жарылуы мүмкін.

14. Пеште жұмыртқаны қабығымен даярламаңыз. Қабығы бар жұмыртқаны және қатты қайнатылған жұмыртқаны қысқатолқынды пеште қыздыруға болмайды, өйткені олар қыздыру функциясы аяқталған соң да жарылып кетуі мүмкін.

➲ Жұмыртқаның ішінде қысым пайда болып, ол жарылып кетеді.

15. Өзіңіздің пешіңізде фритюр асын даярлауға талпынбаңыз.

➲ Бұл ыстық сұйық тағамның кенеттен тасып төгілуіне әкелуі мүмкін.

16. Егер сіз түтінді байқап қалсаңыз, пештің есігін ашпаңыз, оның орнына от ауа түспеген күйде сөніп қалу үшін пештің желі сымын тоқ көзінен шығарыңыз.

➲ Бұл өрт шығуы немесе электр тогы соғуы сияқты елеулі зақымға себеп болуы мүмкін.

17. Тағам бір рет қолдануға жарайтын пластикалық, қағаз немесе өзге күйетін материалдан жасалған ыдыста даярланып немесе қыздырылып жатса, пешті қараусыз қалдырмаңыз, қайта-қайта пештің ішін ашып, ыдысқа ештеңе болмағанын байқап тұрыңыз.

➲ Тағам ыдыстың ықтимал бұзылуының себебінен тасып төгілуі мүмкін, бұл да өрт шығаруы мүмкін.

18. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде оның беткі қабаттарының температурасы өте жоғары болуы мүмкін.

➲ Олар ысып кетуі мүмкін болғандықтан, қалың аспаздық қолғап кимесе, күйіп қалу қатері бар.

19. Тағамның қалдықтарын алып тастау, ал пешті жиі тазалау керек.

➲ Пешті кір күйінде ұстау сыртқы жабынды зақымдауға әкеп соқтыруы мүмкін, ал ол пешті қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізеді, сонымен қатар қауіпті жағдай тудыруы мүмкін.

20. Осы пешке ұсынылған температура таратқышын (температура таратқыш функциясы бар үлгілерге арналған) ғана қолданыңыз.

➲ Температураны дұрыс сынап көрмесеңіз, оның дұрыс екеніне сенімді бола алмайсыз.

⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

21. Егер қыздырғыш элементтер орнатылған болса, пайдалану кезінде пеш қатты қызады. Пеш ішіндегі қыздырғыш элементтерімен байланыста болмаған жөн.

➲ Күйіп қалу қатері бар.

22. Әр өндірушінің өз попкорн жасайтын өнімі бойынша берілетін нұсқауларын дәл орындаңыз. Жүгері қуырылып жатқан кезде пешті қараусыз қалдырмаңыз. Егер жүгері ұсынылған уақыттан кейін жарылмаса, қуыруды тоқтатыңыз. Жүгеріні қуыру үшін қоңыр қағаз қапшықты пайдалануға болмайды. Шала піскен дәндерді қуыруға тырыспаңыз.

➲ Қатты қуырып жіберсе, жүгері жанып кетуі мүмкін.

23. Бұл өнім жерге қондырылуы керек

Желі сымындағы өткізгіштер келесі кодқа сай боялған:
КӨК -Нейтралды
ҚОҢЫР -Кернеу үстінде
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ -Жер

Бұл түстер сіздің айырыңызда түсті белгілерге сай келмейтін болғандықтан, былай істеңіз:

КӨК түсті өткізгіш N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.

ҚОҢЫР түсті өткізгіш L әрпімен белгіленген немесе ҚЫЗЫЛ түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.

САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түсті өткізгіш E әрпімен немесе ⏚ белгісімен белгіленген жерге қондыратын байланысқа қосылуы керек.

Егер өнімнің желі сымы зақымданса, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін оны жасап шығарушы фирманың өкілі, қызмет ету жөніндегі оның агенті немесе осы сияқты мамандығы бар адам ауыстыруы керек.

➲ Дұрыс пайдаланбау елеулі электр зақымына себеп болуы мүмкін.

24. 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.

25. Бұл пешті коммерциялық тамақтандыру мақсаттары үшін пайдалануға болмайды.

➲ Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

26. Микротолқынды пешті пайдаланғанда оның сәндік есігі ашық болуы тиіс.

➲ Егер жұмыс істеп тұрған кезде есік жабылса, ауа ағыны нашар өтіп, өрт шығуына немесе пеш пен оның қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

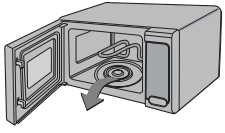
27. Бұл байланысты қамтамасыз ету үшін пайдалануға ыңғайлы штепсель болуы тиіс немесе негізгі электр желісінде электр сымдарын жүргізу ережелеріне сәйкес орнатылған ажыратқыш болуы тиіс.

➲ Дұрыс келмейтін ашаны немесе қосқышты пайдалану электр тогы соғуына немесе өрт шығуына әкелуі мүмкін.

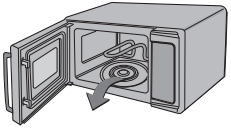
Пешті орамнан алу және орнату

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.

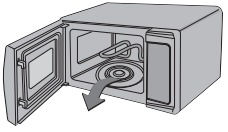
1 Пешті орамнан алыңыз да, оны тегіс горизонталды бетке орнатыңыз.



MH-6346QM / MH-6346QMS
MH-6346QMB / MH-6646QM
MH-6646QMS / MH-6646QMB

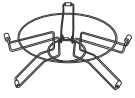


MH-6346PQM
MH-6346PQMS
MH-6346PQMB

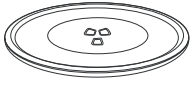


MH-6346HQM
MH-6346HQMS
MH-6346HQMB

Металл табақ



Тұғырық



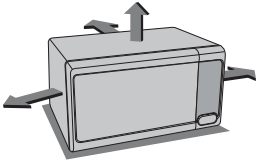
Шыны табақ

Ролигі бар люнет

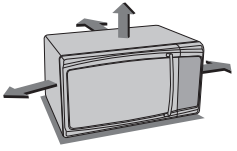
Қолғап

Алынбалы тұтқа

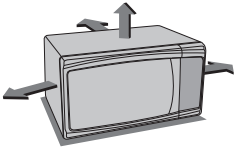
2 Пешті өзіңіз таңдаған жерде тегіс горизонталды бетке еденнен кем дегенде 85 см биіктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті желдету үшін пештің үстінен кем дегенде 30 см және артынан 10 см саңылауды қамтамасыз етіңіз. Пешті кездейсоқ еденге аударып ламау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің 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.



MH-6346QM / MH-6346QMS
MH-6346QMB / MH-6646QM
MH-6646QMS / MH-6646QMB



MH-6346PQM
MH-6346PQMS
MH-6346PQMB



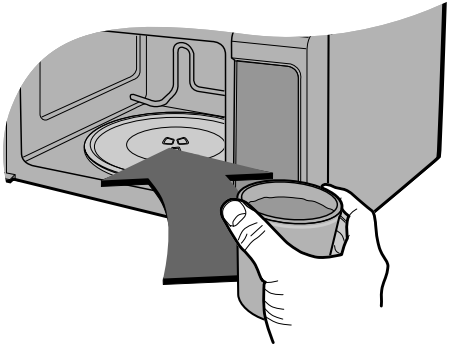
MH-6346HQM
MH-6346HQMS
MH-6346HQMB

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, **64** -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

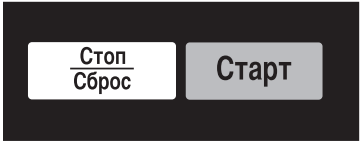
Сіз сағатты ол 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимде жұмыс істейтіндей орната аласыз. Төменде берілген мысалда біз сізге 24 сағаттық режимде 14:35 уақытты қалай орнату керек екенін көрсетеміз. Өзіңіздің пештен барлық орамдау материалдарын алып тастағаныңызға көз жеткізіңіз.

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.

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

4 Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз.

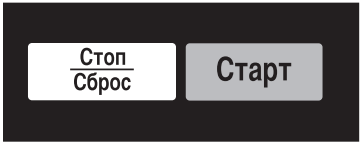
Часы (Сағат) жүре бастайды.

Балалардан бұғаттау

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.

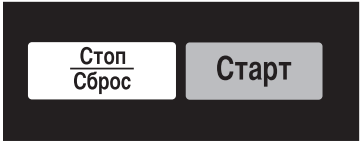
Дисплей ағымдағы уақытты көрсетуін тоқтатады, бірақ ол бірнеше секундтан соң дисплейде қайтадан пайда болады.



2 **Стоп/Сброс (Стоп/Тастау)** батырмасын басыңыз. оны дисплейде “L” әрпі (бұғаттау) пайда болғанға және пеш дыбыстық сигнал бергенге дейін басулы күйінде ұстап тұрыңыз БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі орнатылды.

3 Кез келген батырманы басқан кезде дисплейде “**L**” әрпі пайда болады.

4 БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимінің күшін жою үшін, дисплей “L” әрпін көрсетуді тоқтатқанға дейін **Стоп/Сброс (Стоп/Тастау)** батырмасын басыңыз да, ұстап тұрыңыз. Бұғаттау алынғаннан кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз.



Жылдам старт

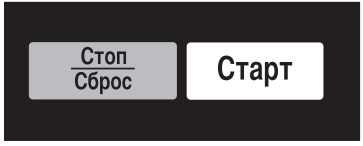
Төмендегі мысалда біз сізге микротолқынды қуаттылықтың жоғары деңгейінде 2 минуттың ішінде дайындауды қалай белгілеуді көрсетеміз.

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

Варианты	Жылытқыштыңқалыбы
Микротолқындар Гриль Комби	
Duo Гриль	

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)** батырмасын 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.

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

Дайындау уақытын ұлғайту және азайту

Егер қандай да бір автоматты дайындау бағдарламасын 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.

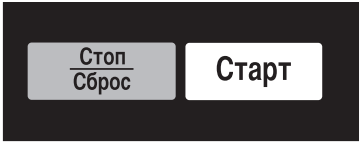
Бұл орайда дайындау процессін тоқтатудың қажеті жоқ.

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

2 Қажетті Автодайындау бағдарламасын таңдаңыз.

Өнімдердің салмағын беріңіз.

Старт (**Старт**) батырмасын басыңыз.



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

Жылықыш элементн қалыбы

Ескерту

Жылытқыш элементті қолмен жылжытудың қажеті жоқ, бұл үшін ұстағыш тұтқаны пайдаланыңыз.

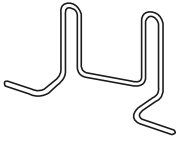
Абай болыңыз, қолыңызды күйдіріп алмаңыз!

Жылытқыш элементті сізге қолайлы позицияға орнату үшін ұстағыш тұтқаны пайдаланған кезде жылытқыш элементті майыстырмаңыз және оның ортасынан алыңыз.

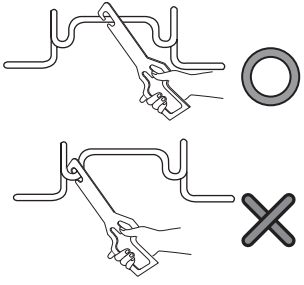
Егер дисплей экранында «**H-U**» деген хабарлама көрінсе, бұл жылытқыш элементтің көлденең тұрмауы тиіс екендігін білдіреді.

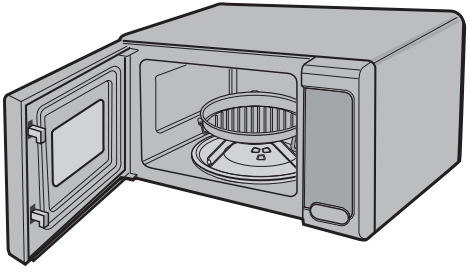
H-U

Егер дисплей экранында «**H-d**» деген хабарлама көрінсе, бұл жылытқыш элементтің тігінен тұрмауы тиіс екендігін білдіреді.



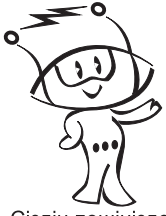
H-d





е берілген мысалда біз сізге әлдебір тағамды максималдыдан 80% ық деңгейінде 5 минут 30 секундтың ішінде қалай дайындау н көрсетеміз

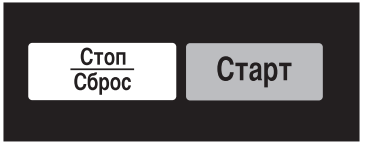
Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау



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	%
ЖОҒАРЫ	1 Мәрте	100%
ОРТАША ЖОҒАРЫ	2 Мәрте	80%
ОРТАША	3 Мәрте	60%
ЖІБІТУ ОРТАША ТӨМЕН	4 Мәрте	40%
ТӨМЕН	5 Мәрте	20%

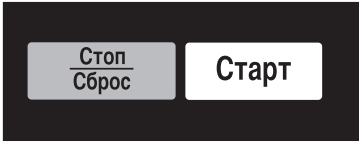
1 **Стоп/Сброс (Стоп/Тастау)** батырмасын басыңыз



2 Тұтқаны бұрыңыз да, 80% қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро** (**Микро**) батырмасын екі мәрте басыңыз

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

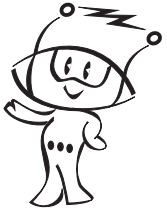
4 **Старт** (**Старт**) батырмасын басыңыз.



Микротолқынды қуаттылық деңгейі

ешіңізде 5 микротолқынды қуаттылық деңгейін таңдауға болады, бұл ас ауды басқаруда барынша икемділікті қамтамасыз етеді. Төмендегі кестеде дің мысалдары және оларды осы микротолқынды пешті пайдаланып ау үшін кеңес берілетін қуаттылық деңгейлері берілген.

Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану
ЖОҒАРЫ	**100%**	• Су қайнату • Ет толтырмасынан тағамдарды күреңіту • Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау • Қатқыл емес (“нәзік”) ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	**80%**	• Барлық тағамдарды жылыту • Етті ірі кесек және құсты тұтас қуыру • Саңырауқұлақтар мен теңізәнімдерін (моллюскілер мен шаянтұқымдастарды) дайындау • Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	**60%**	• Бәліштер мен таба нандар пісіру • Жұмыртқа дайындау • Тәтті крем дайындау • Күріш, көже дайындау
ЖІБІТУ/ ОРТАША/ТӨМЕН	**40%**	• Барлық өнімдерді жібіту • Сарымай мен шоколадты еріту • Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	**20%**	• Сарымай мен ірімшікті жұмсарту • Балмұздақты жұмсарту • Ашытқылы қамырды көтеру



Гриль режимінде дайындау

Келесі мысалдан біз сізге 12 минут 30 секунд ішінде қандай да бір тағамды дайындау үшін грильді қалай пайдаланатынын көрсетіп береміз.

Осы режим сізге тағамды аздап күйдіріп қабығы қытырлақ болатындай етуге жол береді. Гриль режимінде грильге арналған тор мен шыны табақ арасына металл табағы қойылады.
Гриль режимінде осы режимге арналған тор (үстіңгі тор) қолданылуы тиіс.

Табақты немесе грильге арналған торды алған кезде алмалы тұтқаны немесе қолғапты пайдаланыңыз.

Металл табағы

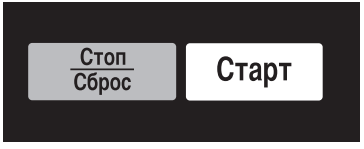
Тұғырық

1 **Стоп/Сброс (Стоп/Тастау)** түймесін басыңыз.

2 **Гриль** (**Гриль**) түймесін басыңыз

3 Ас әзірлеу уақытын белгілеңіз.
10 мин (**10 минут**) түймесін бір рет басыңыз.
1 мин (**1 минут**) түймесін екі рет басыңыз.
10 сек (**10 секунд**) түймесін үш рет басыңыз.

4 **Старт** (**Старт**) түймесін басыңыз.



Құрамдас дайындау режимі

Төмендегі мысалда біз сізге пешіңізді “Co-2” құрамдас режимінде 25 минуттың ішінде дайындау үшін қалай бағдарламалау керектігін көрсетеміз.

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.

Категория	Микроволновая мощноств(%)
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60

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

2 **Комби** (**Комби**) батырмасын басыңыз.
Дисплейде "Co-2" хабары пайда болады.

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

4 **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!

Келесі мысалдан біз сізге 12 минут 30 секунд ішінде қандай да бір тағамды дайындау үшін Duo грильді қалай пайдаланатынын көрсетіп береміз.

Duo Гриль

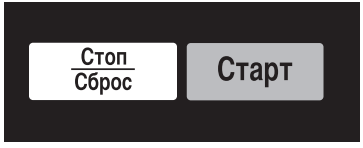
Сіздің пешіңізде Duo Гриль функциясы бар әрі ол тағамды аудармастан қуыруға мүмкіндік береді.

Металл табағы

Тұғырық

1 Жылжымалы жылытқышты көлденең орнатыңыз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) түймесін басыңыз.



2 Duo Гриль түймесін басыңыз.
Дисплейде **“: 0”** деген хабарлама пайда болады.

3 Ас әзірлеу уақытын белгілеңіз.
10 мин (**10 минут**) түймесін бір рет басыңыз.
1 мин (**1 минут**) түймесін екі рет басыңыз.
10 сек (**10 секунд**) түймесін үш рет басыңыз.

4 **Старт** (**Старт**) түймесін басыңыз.

АВТО ПОВАР

- Duo Гриль

*Келесі мысалдан біз сізге **Сосиски Грильде** 0,5 кг картопты қалай дайындайтындығын көрсетіп береміз.*

Авто повар - Duo Гриль режимі тағамның тиісті санатын таңдау және өнімнің салмағын енгізу арқылы сіздің жақсы көретін тағамдарыңыздың көпшілігін оңай дайындауға мүмкіндік береді.

Металл табағы

Тұғырық

1 Жылжымалы жылытқышты көлденең орнатыңыз.

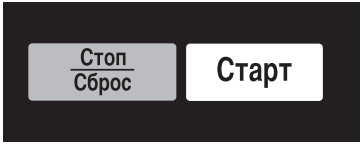
Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) түймесін басыңыз.

2 Сосиски Гриль түймесін басыңыз.
Дисплейде **"Ar-1"** деген хабарлама пайда болады.

3 **Больше** (**Көбірек**) түймесін бес рет басыңыз.

Дайындау процесінде сіз ас әзірлеу уақытын ұлғайту/азайту үшін **Больше/Меньше** түймесін қолдана аласыз.

4 **Старт** (**Старт**) түймесін басыңыз.



Бағдарлама	Салмағы/ Үлес саны	Ыдыс-аяқ/керек-жарақтар /өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Сосиски гриль	0,1 - 0.5 кг	Тордағы металл табақ (салқындатылған өнімдер)	1. Барлық орауды алып, бетін пышақпен тіліңіз. Тордағы металл табаққа салыңыз. 2. Пеш есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз. 3. Менюды таңдап, салмағын реттеңіз. Ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз. 4. Ас дайын болғаннан кейін пештен алып, үстелге қойыңыз.
Тауықтың сан еті	0,2 - 0.8 кг	Тордағы металл табақ (өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары: Тауықтың сан еті - 2 дана Сыр - 150 г Шампиньон - 100 г Дәмдеуіштер: бройлер балапанына арналған дәмқосар, грильге арналған дәмқосар 1. Тауықтың сан етінен сүйектерді алып тастаңыз. 2. Сырды уақтап, шампиньондармен араластырып жіберіңіз. 3. Тауықтың сан етін сыр мен саңырауқұлақтардың қоспасымен турамалаңыз. 4. Тауықтың сан етін тордағы металл табаққа салыңыз. 5. Пештің есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз. 6. Менюды таңдап, салмағын реттеңіз. Ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз. 7. Ас дайын болғаннан кейін пештен алып, суытып қойыңыз.

Бағдарлама	Салмағы/ Үлес саны	Ыдыс-аяқ/керек-жарақтар /өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Сүйегі бар ет	0.6 кг	Тордағы металл табақ (өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары: Сүйегі бар шошқа еті - 600 г Ірі кесектерді майдалаңыз (әрқайсысы 100 - 150 г) Маринады 1 ас қасық өсімдік майы, 1/2 лимон, 2 сарымсақ басы, Грильге арналған дәмқосар, бифштекске арналған дәмқосар, кориандр, қара бұрыш 1. Маринад: Лимон шырынын, өсімдік майын, дәмқосарды және кесілген сарымсақты араластырып жіберіңіз. Етті 1 сағатқа маринадқа қойыңыз. 2. Етті тордағы металл табаққа салыңыз. 3. Пештің есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз. 4. Менюды таңдап, ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз. 5. Ас дайын болғаннан кейін пештен алып, қақпақтың астында 2-3 минутке қойып қойыңыз.
Стейк	0,2-1,0 кг	Тордағы металл табақ (салқындатылған өнімдер)	1. Орауды алып, тордағы металл табаққа салыңыз. 2. Пеш есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз. 3. Менюды таңдап, салмағын реттеңіз. Ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз. 4. Ас дайын болғаннан кейін пештен алып, үстелге қойыңыз.

Бағдарлама	Салмағы/ Үлес саны	Ыдыс-аяқ/керек-жарақтар /өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Қуырылған картоп	0.2-1.0 кг	Тордағы металл табақ (өнімдердің бөлме температурасы)	1. Орташа картопты алыңыз (180-220 г.) Картопты жуып, кептіріңіз. Оны бірнеше жерден шаңышқымен тесіңіз. 2. Картопты тордағы металл табаққа салыңыз. 3. Пеш есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз. 4. Менюды таңдап, ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз. 5. Ас дайын болғаннан кейін алюминий фольгасымен жауып, 5 минутқа қоя тұрыңыз.
Гриль көкөністері	0.8 кг	Тордағы металл табақ (өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары Цуккини -1 дана Баялды - 1 дана Пияз - 4 дана Ұсақ қызанақ - 6 дана Түрлі түсті тәтті бұрыш - 4 дана Ұсақ шампиньондар - 12 дана **Тұздық:** Лимон тұздығы - 6 ас қасық Шабылған ақ желкек - 2 қасық Зәйтүн майы - 200 мл Шабылған жұпаргүл - 2 қасық Дәміне қарай тұз бен бұрыш **Әзірлеу тәсілі:** 1. Баялдыны кесектеп тураңыз, тұздаңыз және 30 мин қойыңыз. 2. Цуккиниді, пиязды және қызанақты ірі етіп кесектеп тураңыз 3. Көкөністер мен шампиньондарды таяқшаларға асып қойыңыз (шамамен 1 таяқшаға 200 г). Майлап тастаңыз. 4. Көкөністерді тордағы металл табаққа салыңыз. 5. Пештің есігін ашып, жылытқышты көлденең қойыңыз. 6. Менюды таңдап, ас әзірлеу үшін «стартты» басыңыз. 7. Ас дайын болғаннан кейін тұздықты жеке беріңіз.

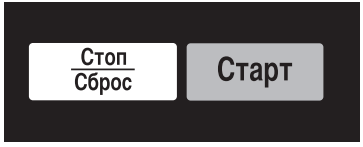
Орыс аспазы

*Келесі мысалдан біз сізге 0,5 кг **Саңырауқұлақтардан жасалған гуляшты**” қалай дайындайтындығын көрсетіп береміз.*

Руский повар (Орыс аспазшысы) режимі тағамның тиісті санатын таңдау және өнімнің салмағын енгізу арқылы сіздің жақсы көретін тағамдарыңыздың көпшілігін оңай дайындауға мүмкіндік береді.

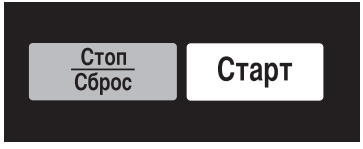
Санаты	Русский поварды (Орыс аспазшыны) басыңыз
Қарақұмық ботқасы	1 рет
Үй кеспесі	2 рет
Саңырауқұлақтардан жасалған гулыш	3 рет
Бефстроганов	4 рет

1 **Стоп/Сброс** (**Стоп/Тастау**) түймесін басыңыз.



2 **Русский повар** (**Орыс аспазы**) түймесін үш рет басыңыз. Дисплейде “rc-3” деген хабарлама пайда болады.

3 **Старт** (**Старт**) түймесін басыңыз.



Бағдарлама	Салмағы/ Үлес саны	Ыдыс-аяқ/керек-жарақтар /өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Қарақұмық ботқасы	0,3 кг	СВЧ табағы&қақпағы (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.
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. Сорпасына 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	Нұсқаулықтар
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 Қаймақ - 0,5 стакан Су - 0,5 стакан 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.

Бағдарлама	Салмағы/ Үлес саны	Ыдыс-аяқ/керек-жарақтар /өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Бефстроганов	4 үлес	СВЧ табағы & қақпағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	**Құрамдастары:** Сиыр еті - 1 кг Ұн - $^1/_2$ кесе Пияз - 1 дана Шампинь - 100 гр Қаймақ - 200 мл Су - 1,5 кесе Дәміне қарай тұз бен бұрыш 1. Етті жаншып, жолақ етіп тураңыз. Ұнға матырып алыңыз, одан кейін тұз бен бұрыш қосыңыз. Пияз бен шампиньондарды ұсақ етіп тураңыз. 2. Етті, пиязды табаққа салып, су қосыңыз. Құрамдастарды араластырыңыз. Тағамды пешке салыңыз. Менюды таңдап, стартты басыңыз. 3. Белгіден кейін пеш есігін ашып, араластырып жіберіңіз. Ас әзірлеуді жалғастыру үшін стартты басыңыз. 4. Екінші белгіден кейін пеш есігін ашыңыз. Табаққа шампиньондар мен қаймақты қосып, араластырып жіберіңіз. Ас әзірлеуді жалғастыру үшін стартты басыңыз.Кеспені араластырыңыз. 5. Ас дайын болғаннан кейін оны пештен алып, дастарханға қоя беріңіз.

Өнімдерді автоматты жібіту

ң температурасы мен тығыздығы әртүрлі болуы мүмкін болғандықтан, біз сізге йындай бастамас бұрын, оны тексеруге кеңес береміз. Үлкен ет және құс еті не ерекше назар аударыңыз, өйткені кейбір өнімдер дайындар алдында толық болуға тиіс. Мысалы, балықтың жылдам дайындалатыны сонша, оны кейде ол здаған күйде болған уақытта дайындай бастаған дұрыс. Төмендегі мысалда біз г мұздаған құсты қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.

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

Санат	Жібіту батырмасын басу
Ет	1 мәрте
Құс	2 мәрте
Балық	3 мәрте
Мұздаған көкөністер	4 мәрте

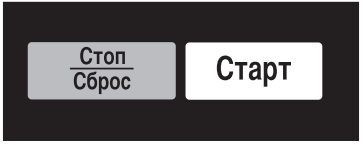
1 **Стоп/Сброс** (**Стоп/Тастау**) батырмасын басыңыз. Сіз жібітпек болған өнімдерді өлшеңіз. Міндетті түрде металл байламдарды немесе орамаларын алып тастаңыз, содан кейін өнімдерді пешке салып, есікшені жабыңыз.

2 Құсты жібіту бағдарламасын таңдау үшін **Авторазморозка** (**Автожібіту**) батырмасын екі мәрте басыңыз. Дисплейдің терезесінде “**DEF2**” хабары пайда болады.

3 Сіз жібітпек болған мұздаған өнімдердің салмағын енгізіңіз.

Больше (**Көбірек**) батырмасын он төрт мәрте басыңыз.

4 **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.

- 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
Ет Құс еті Балық	0,1 – 4,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны үстел (мұздаған өнімдер)	**Ет** Сиыр етінен толтырма, қоң 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** Қоң 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.
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.

Микротолқынды пешке арналған ыдыс

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 пайдаланылатыын 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 микртотолқынды 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.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

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.

Көтеріңкіреу

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 3°C - 8°C 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.

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.

Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат
Техникалық сипаттамалары

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

	MH-6346QM / MH-6346QMS / MH-6346QMB / MH-6346PQM / MH-6346PQMS MH-6346PQMB / MH-6346HQM / MH-6346HQMS / MH-6346HQMB
Қоректендіру көзі	230 В / 50 Гц
Шығыстық қуаттылығы	800 Вт (IEC60705 стандарты бойынша)
Микротолқындар жиілігі	2450 МГц
Габариттік мөлшерлері	485 мм (Е) x 280 мм (Б) x 370 мм (Ж)
Микротолқындар	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Құрамдас	2250 Вт
Duo Гриль	2100 Вт

Техникалық сипаттамалары

	MH-6646QM / MH-6646QMS / MH-6646QMB
Қоректендіру көзі	230 В / 50 Гц
Шығыстық қуаттылығы	900 Вт (IEC60705 стандарты бойынша)
Микротолқындар жиілігі	2450 МГц
Габариттік мөлшерлері	512 мм (Е) x 312 мм (Б) x 395 мм (Ж)
Микротолқындар	1300 Вт
Гриль	1150 Вт
Құрамдас	2400 Вт
Duo Гриль	2350 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.

LG
Life's Good

ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ З ГРИЛЕМ

УКРАЇНСЬКА

ПЕРШНІЖ КОРИСТУВАТИСЬ ВАШОЮ ПІЧЧЮ, БУДЬ ЛАСКА, УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦЕЙ ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА.

MH-6346QM/MH-6346QMS/MH-6346QMB/MH-6646QM/MH-6646QMS/MH-6646QMB
MH-6346PQM/MH-6346PQMS/MH-6346PQMB/MH-6346HQM/MH-6346HQMS/MH-6346HQMB

www.lg.com

Застереження

Заходи безпеки для запобігання можливого надмірного впливу мікрохвильової енергії

Завдяки вбудованим у дверцята печі блокувальним контактам, Ви не можете увімкнути піч за відкритих дверей.
Блокування дверцят забезпечує автоматичне вимкнення будь – якого режиму готування їжі при відкриванні дверцят.

Важливо не намагатись робити щось з блокувальними контактами.

Не вставляйте будь-яких предметів між дверцятами та передньою панеллю та не дозволяйте залишкам їжі або осадам миючих засобів накопичуватись на ущільнювачах.

Не користуйтесь несправною піччю. Особливо важливо щоб дверцята надійно зачинялись та щоб не були пошкоджені:(1) дверцята(погнуті), (2)петлі й засуви (зламані або послаблені), (3) ущільнювачі дверцят та поверхні ущільнювача.

Піч потрібно настроювати або ремонтувати скориставшись допомогою тільки кваліфікованого спеціаліста з мікрохвильового обладнання.

При нагріванні у вашій мікрохвильовій печі рідини, наприклад ,супів, соусів і напоїв ,може відбутися перегрів рідини вище крапки кипіння без утворення видимих пухирців пару. Це може призвести до несподіваного скипання перегрітої рідини. Щоб уникнути такої можливості, необхідно дотримуватись наступних правил:

1. Уникайте використання циліндричного посуду з вузьким горлечком.
2. Не перегрівайте рідину.
3. Перемішайте рідину перед тим, як ставити посуд в піч та потім знову перемішайте її після половини часу підігріву.
4. Закінчивши підігрівання дайте посуду постояти в печі якийсь час, потім обережно знову перемішайте рідину або потрясіть посуд й перевірте температуру рідини перед її вживанням, щоб уникнути опіків (особливо це стосується і баночок з дитячим харчуванням.)

Попередження

Будь ласка, завжди перевіряйте чи вірно ви встановили час приготування їжі, тому що дуже довге готування може призвести до займання їжі та, як наслідок, ушкодження печі.

Попередження

Завжди давайте їжі постояти після її готування з використанням мікрохвильової енергії та перевіряйте температуру їжі перед уживанням. В особливості це відноситься до вмісту пляшок і баночок з дитячим харчуванням.

BZ03

Зміст

Як працює мікрохвильова піч

Мікрохвилі являють собою форму енергії, аналогічну електромагнітним хвилям, які використовуються у радіо та телевізійному віщанні і присутні у звичайному денному світлі. Як правило, електромагнітні хвилі поширюються назовні через атмосферу та зникають у просторі без сліду. Однак, у мікрохвильових печах є магнетрон, який сконструйований таким чином, щоб можна було використовувати енергію, що міститься в мікрохвилях. Електричний струм, що підводиться до магнетрона, використовується для генерації мікрохвильової енергії.
Ці мікрохвилі прямують у зону приготування їжі через отвори усередині печі. У нижній частині печі розташований обертовий або нерухомий піднос. Мікрохвилі не можуть проникати крізь металеві стінки печі, але вони можуть проникати крізь такі матеріали, як скло, порцеляна та папір - матеріали, з яких виготовляється посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.
Мікрохвилі не нагрівають посуд, хоча посуд, у якому готується їжа, зрештою нагріваються від тепла, що генерується в їжі.

Дуже безпечний пристрій

Ваша мікрохвильова піч являє собою одну з найбезпечніших різновидів побутової техніки. Як тільки дверцята відкриваються, піч автоматично перестає генерувати мікрохвилі. При прониканні в їжу мікрохвильова енергія повністю перетворюється на тепло, при цьому не залишається жодної "залишкової" енергії, що може зашкодити вам при вживанні їжі.

На той час, коли духовка не використовується, рекомендується відключати її від розетки.

Застереження — 70
Зміст — 71
Важливі інструкції з безпеки — 72~75
Розпакування й установка печі — 76~77
Установка годинника — 78
Блокування від дітей — 79
Швидкий старт — 80
Збільшення й зменшення часу приготування — 81
Нагрівальний елемент положення — 82
Готування з використанням мікрохвильової енергії — 83
Рівні мікрохвильової потужності — 84
Готування у режимі гриля — 85
Комбінований режим готування — 86
Duo гриль — 87
Авто повар – Duo гриль — 88~91
Російський кухар — 92~95
Автоматичне розморожування продуктів — 96~97
Посуд для мікрохвильової печі — 98
Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії — 99~100
Відповіді на найчастіші питання — 101
Інформація щодо монтажу мережного штепселю/Технічні характеристики — 102

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

Це символ, що попереджає про небезпеку. Цей знак попереджає Вас про потенційні джерела небезпеки, які можуть стати причиною травми або смерті для Вас або інших людей. Усі повідомлення відносно безпеки супроводжуються попереджувальним знаком або словом "ОБЕРЕЖНО" чи "УВАГА". Ці слова означають:

ОБЕРЕЖНО: Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною серйозної травми або смерті.

УВАГА: Цей знак попереджає про джерела небезпеки або про небезпечні дії, які можуть стати причиною травми або призвести до матеріальних збитків.

ОБЕРЕЖНО

1. **Не робіть спроб самостійного регулювання або ремонту дверцят, панелі керування, блокувальних контактів або будь-яких інших частин печі. Небезпечно виконувати операції по обслуговуванню або ремонту печі, що пов'язані зі зняттям будь-яких кожухів і кришок, що забезпечують захист від випромінювання мікрохвильової енергії. Ремонт повинен здійснювати тільки кваліфікований фахівець із ремонту мікрохвильової техніки.**
   - На відміну від інших побутових приладів, у мікрохвильовій печі присутні високі напруга та струм. Неправильне використання або ремонт можуть призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії або до ураження електричним струмом.
2. **Не використовуйте піч для сушіння (наприклад, для сушіння вологих газет, одягу, іграшок, електричних пристроїв, домашніх тварин тощо).**
   - Це може створити значну загрозу безпеці та спричинити пожежу, опіки або ураження електричним струмом із летальним кінцем.
3. **Піч не призначена для використання маленькими дітьми або інвалідами без догляду. Дозволяйте дітям користуватися піччю без догляду тільки в тому випадку, якщо дитина вміє користуватись піччю у безпечний спосіб і усвідомлює небезпеку неправильної експлуатації.**
   - Неправильне використання може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або опіків.
4. **Під час роботи деякі досяжні деталі нагріваються до високої температури. Слід не допускати малих дітей до приладу.**
   - Вони можуть опіктись.
5. **Рідини або інші продукти не повинні нагріватися в герметичних посудинах, тому що вони можуть вибухнути при нагріванні. Перш ніж готувати або розморожувати продукти, видаліть з них пластикову упаковку. Однак, зверніть увагу, що в деяких випадках їжа повинна бути накрита пластиковою плівкою при готуванні або підігріві.**
   - Вони можуть розірватись.
6. **Використовуйте приладдя, що відповідає режиму роботи (див. інформацію на стор. 12).**
   - Неправильне використання може призвести до пошкодження печі, приладдя або до пожежі.
7. **Не дозволяйте дітям гратись з приладдям або виснути на ручці дверцят.**
   - Вони можуть поранитись.

Важливі інструкції з безпеки

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

УВАГА

1. **Блокування у механізмі дверцят перешкоджає роботі печі із відкритими дверцятами. Дуже важливо не перешкоджати роботі захисного блокування.**
   - Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії. (Захисне блокування автоматично припиняє роботу приладу при відкривання дверцят).

2. **Не розміщайте будь-які предмети (кухонні рушники, серветки тощо) між передньою поверхнею печі та дверцятами, не допускайте накопичення харчових продуктів або миючих засобів на поверхнях ущільнення.**
   - Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.

3. **Не експлуатуйте пошкоджену піч. Особливо важливим є те, щоб дверцята зачинялись правильно, і не були пошкоджені такі компоненти: (1) дверцята (вигинання), (2) завіси та защіпки (зламані або ослаблі кріплення), (3) ущільнення дверцят та поверхні ущільнення.**
   - Це може призвести до небезпечного впливу мікрохвильової енергії.

4. **Правильно вибирайте час приготування їжі. Для невеликих кількостей продуктів потрібен менший час приготування або нагрівання.**
   - Надто тривале готування може призвести до загоряння їжі та пошкодження печі.

5. **При нагріванні рідин, наприклад, супів. соусів та напоїв у мікрохвильовій печі:**
   - *** Уникайте використання ємностей із прямими стінками та вузьким горлом.**
   - *** Не допускайте перегрівання.**
   - *** Перемішуйте рідину перед приміщенням ємності до печі, а потім знову - по закінченні половини часу нагрівання.**
   - *** Після нагрівання дайте їй деякий час постояти; обережно перемішайте або стряхніть її і перевірте температуру перед вживанням, щоб запобігти опікам (особливо це стосується вмісти пляшечок та чашок із дитячою їжею).**
   - Будьте обережні при поводженні з ємністю. Мікрохвильове нагрівання напоїв може призвести до бурхливого кипіння без попередніх ознак утворення бульбашок. Це може призвести до несподіваного кипіння напоїв.

6. **Вихідний отвір розташований на верхній, нижній та бокових поверхнях печі. Не закривайте ці отвори.**
   - Це може призвести до пошкодження печі та поганих результатів приготування їжі.

7. **Не вмикайте піч, коли вона порожня. Якщо піч не використовується, рекомендуємо ставити в неї склянку з водою. Якщо ви випадково увімкнете піч, вода безпечно поглине всю мікрохвильову енергію.**
   - Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

8. **Не готуйте продукти, обернувши їх у паперові рушники, за винятком випадків, коли в повареній книзі дані саме такі рекомендації з приготування страви.Не користуйтеся газетами замість паперових рушників при приготуванні їжі.**
   - Неправильне використання може стати причиною вибуху або пожежі.

Важливі інструкції з безпеки

Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

УВАГА

9. Не користуйтеся дерев'яним посудом. Не користуйтеся керамічним посудом з металевою обробкою (наприклад, золотом або сріблом). Завжди видаляйте закручені дротики, що зав'язують пакети із продуктами.

- Він може перегрітися та обвуглитися. Металеві

10. Предмети можуть призвести до виникнення електричної дуги, що може викликати серйозне пошкодження печі. Не користуйтеся папером.

- Виготовленим з переробленої вторинної сировини, тому що в ньому можуть міститися домішки, які можуть викликати іскріння і/або загоряння при приготуванні їжі.

11. Не промивайте лоток і опору під водою одразу після приготування їжі. Він може розламатися або тріснути.

- Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

12. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, забезпечте, щоб передній край дверцят розташовувався, принаймні, на 8 см углибину від краю поверхні, на якій установлена піч.

- Неправильне використання може призвести до травм та пошкодження печі.

13.Перед приготуванням проткніть виделкою шкірку картоплі, яблук та інших аналогічних овочів і фруктів.

14.Не готуйте в печі яйця в шкарлупі.Яйця в шкарлупі та зварені круто яйця не можна розігрівати в мікрохвильовій печі, тому що вони можуть вибухнути, навіть по закінченні функції розігріву.

- Усередині яйця створюється тиск і воно вибухне.

15. Не намагайтеся готувати у вашій печі страви у фритюрі.

- Це може призвести до несподіваного кипіння гарячої рідини.

16. Якщо ви помітили дим, не відкривайте дверцята печі, а вимкніть її або від'єднайте мережний шнур печі від розетки, щоб полум'я згасло без надходження повітря.

- Це може стати причиною значного пошкодження, такого як пожежа або ураження електричним струмом.

17. Якщо їжа готується або підігрівається в одноразовому посуді із пластику, паперу або інших горючих матеріалів, не залишайте піч без догляду, а частіше заглядайте усередину, щоб переконатися в тому, що з посудом нічого не відбувається

- Ваші харчові продукти можуть вилитись через можливі пошкодження ємності. Це також може спричинити пожежу.

18. Температура доступних поверхонь може бути високою під час роботи пристрою.

- Оскільки вони стають дуже гарячими, існує небезпека опіку, якщо тільки кухар не одягнув захисні рукавички

19. Залишки їжі необхідно видаляти, а піч регулярно чистити.

- Утримання печі в брудному стані може призвести до пошкодження зовнішнього покриття, що може негативно позначитися на терміні експлуатації печі, а також призвести до небезпечної ситуації.

20. Використовуйте тільки той датчик температури, який рекомендований для цієї печі (для моделей використання датчика, що мають функцію використання датчика температури).

- Ви не можете перевірити належним чином температуру, використовуючи непідхожий датчик температури.

Важливі інструкції з безпеки

Тримайте інструкцію під рукою. Для запобігання ризику загоряння, ураження електричним струмом, травмування або завдання збитків при користуванні піччю прочитайте всі інструкції та чітко дотримуйтесь їх. Ця інструкція не включає всі можливі умови, з якими можна стикнутися. Якщо у Вас виникають питання, звертайтеся в наші сервісні центри або до виробника.

Прочитайте уважно та збережіть для довідок у майбутньому.

⚠ УВАГА

21. При наявності нагрівальних елементів пристрій сильно нагрівається під час використання.Необхідно уникати контакту з нагрівальними елементами усередині печі.

➲ Це є небезпечним через можливість опіків.

22. Точно виконуйте інструкції виробника щодо приготування попкорну. Не залишайте піч без нагляду під час приготування попкорну. Якщо кукурудза не перетворюється на баранці по закінченні вказаного часу, припинить приготування попкорну. Не використовуйте мішок з коричневого паперу для приготування попкорну. Не намагайтеся змусити зерна, що залишились, луснути.

➲ Надто тривале нагрівання може спричинити займання попкорну.

23. Цей виріб повинен бути заземлений

Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:
СИНІЙ ~ Нейтраль
КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою
ЖОВТИЙ Й ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля

Оскільки ці кольори дротів можуть не відповідати кольоровим міткам на вашій вилці, виконайте такі дії:

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою N або ЧОРНОГО кольору.

Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою L або ЧЕРВОНОГО кольору.

Дріт ЖОВТОГО ТА ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, що позначений буквою E або символом ⏚ ".

Якщо мережний шнур виробу пошкоджений, то для забезпечення безпеки його має замінити представник фірми-виробника, її агент з обслуговування або особа, яка має аналогічну кваліфікацію.

➲ Неправильне використання може призвести до ураження електричним струмом.

24. Не використовуйте для чищення скляного вікна на дверцятах печі абразивні речовини та гострі металеві предмети

➲ **так як вони можуть пошкодити поверхню**

25. Забороняється використовувати цю піч для комерційних цілей.

➲ Неправильне використання може призвести до пошкодження печі.

26. Під час роботи декоративні дверцята слід тримати відкритими.

➲ Якщо ці дверцята закриті під час роботи печі, потік повітря зменшується і може спричинити пожежу або пошкодження печі.

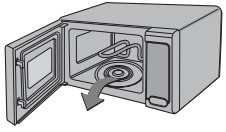
27. Таке підключення можна влаштувати, якщо розетка знаходиться у доступному місці, або встановленням вимикача на стінну проводку у відповідності із вимогами до обладнання електричної проводки.

➲ Неправильне використання вилки або перемикача може стати причиною ураження електричним струмом або пожежі.

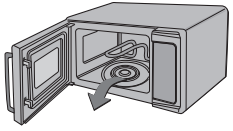
Розпакування й установка печі

Дотримуючись базових інструкцій, наведених на двох сторінках, ви зможете швидко встановити піч і перевірити її працездатність. Будь ласка, зверніть особливу увагу на вказівки про місце установки печі. При розпакуванні печі, переконайтесь, що ви вийняли з неї всі аксесуари і пакувальні матеріали, що поставляються із нею. Переконайтесь, що ваша піч не була ушкоджена при доставці.

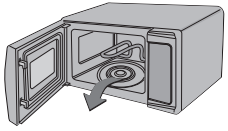
1 Розпакуйте вашу піч й установіть її на рівну горизонтальну поверхню.



MH-6346QM / MH-6346QMS
MH-6346QMB / MH-6646QM
MH-6646QMS / MH-6646QMB

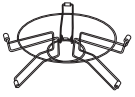


MH-6346PQM
MH-6346PQMS
MH-6346PQMB



MH-6346HQM
MH-6346HQMS
MH-6346HQMB

Металічний піднос



Підставка

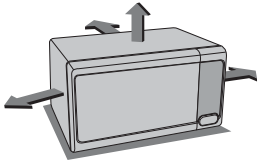
Скляний піднос

Роликовий люнет

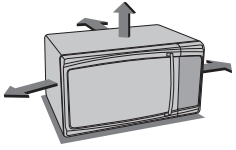
Рукавиця

Знімка ручка

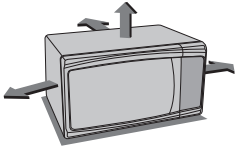
2 Установіть піч на рівну горизонтальну поверхню в обраному вами місці на висоті не менш ніж 85 см від підлоги, але забезпечте відстань не менш 30 см зверху та 10 см ззаду печі для достатньої вентиляції. Щоб випадково не перекинути піч на підлогу, встановіть піч так, щоб передній край дверцят розташовувався не менш ніж на 8 см від краю поверхні, на якій установлена піч. Зверху або на бокових стінках печі розташовані вентиляційні отвори. Блокування цих отворів може привести до ушкодження печі.



MH-6346QM / MH-6346QMS
MH-6346QMB / MH-6646QM
MH-6646QMS / MH-6646QMB



MH-6346PQM
MH-6346PQMS
MH-6346PQMB



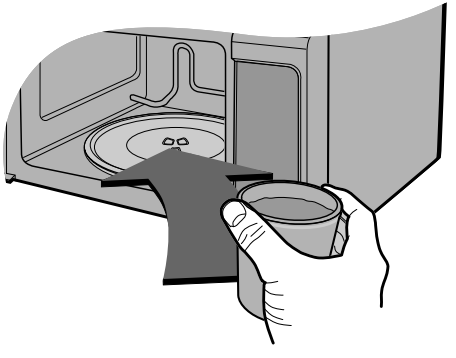
MH-6346HQM
MH-6346HQMS
MH-6346HQMB

НЕ ТРЕБА ВИКОРИСТОВУВАТИ ДАНИЙ ВИРІБ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ЇЖІ В КОМЕРЦІЙНИХ ЦІЛЯХ

3 Приєднайте вашу мікрохвильову піч до стандартної розетки мережі змінного струму. Переконайтесь, щоб живлення печі здійснювалося від окремого ланцюга. **Якщо ваша піч не працює належним чином, відключіть мережний штепсель від озетки й потім знову вставте штепсель в розетку.**

4 Відкрийте вашу піч, потягнувши за **РУЧКУ ДВЕРЦЯТ**. Установіть в піч **КІЛЬЦЕ ЩО ОБЕРТАЄТЬСЯ й покладіть на кільце СКЛЯНИЙ ПІДНОС.**

5 Налийте в посуд, **безпечний для використання в мікрохвильовій печі**, 300 мл води. Поставте його на **СКЛЯНИЙ ПІДНОС** і закрийте дверцята. Якщо у вас є сумніви що до посуду, який можна використовувати, будь ласка, зверніться до стор. **98.**



6 Натисніть кнопку **Стоп/Відміна** й потім натисніть кнопку **Старт** один раз, щоб задати час роботи печі, рівний 30 секундам.

7 На **дисплеї** почнеться відлік часу для інтервалу в 30 секунд. Коли він досягає нульової відмітки, лунає звуковий сигнал. Відкрийте дверцята печі й перевірте температуру води. Якщо ваша піч працює нормально, вода повинна бути теплою. **Будьте обережні, коли виймаєте посуд, тому що він може бути гарячим.**

ТЕПЕР ВАША ПІЧ ГОТОВА ДО РОБОТИ

8 Щоб уникнути опіків, потрібно перемішати або збовтати вміст дитячих пляшок і баночок дитячого харчування та перевірити його температуру перед тим, як давати дітям.

Установка годинника

За своїм вибором, ви можете встановити годинник так, щоб він працював в 12-годинній або 24-годинній системі.
У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як установити час 14:35 при роботі годинника в 24-годинній системі. Переконайтесь, що ви видалили з печі всі пакувальні матеріали.

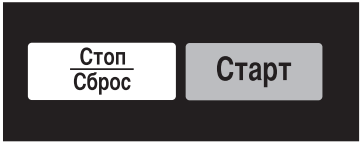
Коли ви перший раз приєднали піч до мережі або, коли після тимчасового відключення в мережі знову з'являється напруга, дисплей буде показувати '0 ';вам буде потрібно знову встановити годинник.

Якщо на годиннику (або дисплеї) з'явилися дивного виду символи, вимкніть мережевий шнур печі від розетки, потім знову приєднайте його й повторіть установку годинника.

1

Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).



2

Один раз натисніть кнопку **Часы** (**Годинник**).

(Якщо ви хочете, щоб годинник працював в 12-годинній системі, натисніть кнопку **Годинник** ще раз.
Якщо після установки годинника ви захочете перейти до іншої системи відліку часу, вам буде необхідно відімкнути мережний шнур від розетки й потім приєднати його знову).

3

Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) п'ятнадцять разів.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) три рази.
Натисніть кнопку **10 сек** (**10 сек.**) п'ять разів.

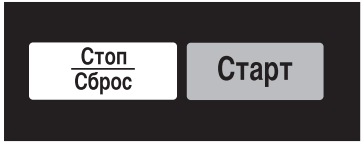
4

Натисніть кнопку **Часы** (**Годинник**).

Блокування
від дітей

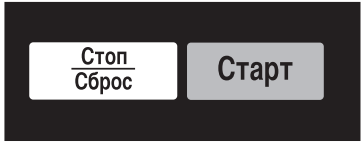
У вашій печі є запобіжний пристрій, який дозволяє запобігти випадковому включенню печі. Після включення блокування від дітей ви не зможете користуватися ніякими функціями печі й не зможете нічого готувати в ній до зняття блокування.
Однак, дитина однаково зможе відкрити дверцята печі.

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).



2 Натисніть кнопку **“Стоп/Сарос”** (Стоп/Відміна) й утримуйте її натиснутою доки на дисплеї не з’явиться буква **“L”** (блокування) і піч не подасть звуковий сигнал.

Режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕ** установлений.



3 При натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з’явиться буква “**L** ”.

4 Щоб скасувати режим **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ** ,натисніть й утримуйте кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**),поки дисплей не перестане показувати букву “**L** ” .Після зняття блокування ви почуєте звуковий сигнал.

Швидкий старт

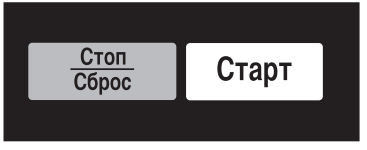
У наступному прикладі ми покажемо вам, як задати готування протягом 2 хвилин на високому рівні мікрохвильової потужності.

Режим **Швидкий Старт** дозволяє вам задавати час готування їжі на **ВИСОКОМУ** рівні мікрохвильової потужності 30-секундними інтервалами натисканням кнопки **Старт.**

Варіант	Положення нагрівача
Мікрохвилі Гриль	
Duo Гриль	

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2 Щоб задати готування їжі протягом 2 хвилин на ВИСОКОМУ рівні мікрохвильової потужності, натисніть кнопку **Старт** (**Старт**) чотири рази.
Ваша піч почне працювати до того, як ви встигнете натиснути кнопку чотири рази.



У режимі **Швидкий Старт** послідовними натисканнями кнопки **Старт** ви можете збільшити час готування максимум до 10 хвилин.

Збільшення й зменшення часу приготування

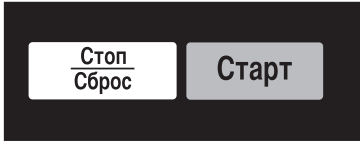
У наступному прикладі ми покажемо вам, як змінювати установлені програми АВТОМАТИЧНОГО ГОТУВАННЯ щоб збільшити або зменшити час готування.

Якщо при використанні будь-якої програми автоматичного готування, ви виявили що їжа недосмажена або пересмажена, ви можете збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок Більше/Менше.

При готуванні їжі в автоматичному й ручному режимі ви можете в будь-який момент збільшити або зменшити час готування натисканням кнопок Більше/Менше.

При цьому немає необхідності зупиняти процес готування

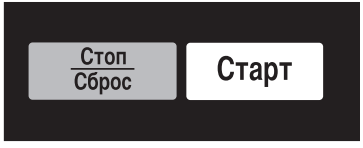
1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).



2 Виберіть потрібну програму **Автоприготування.**

Задайте вагу продуктів.

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).



3 Натисніть кнопку **Больше** (**Більше**).
При кожному натисканні кнопки час готування буде збільшуватися на **10** секунд.

Натисніть кнопку **Меньше** (**Менше**).
При кожному натисканні кнопки час готування буде зменшуватися на **10** секунд.

Нагрівальний елемент
Положення

Попередження

Не слід пересувати нагрівальний елемент руками, використовуйте для цього спеціальну ручку утримувач.

Будьте обережні, не опечіть руки.

При використанні ручки утримувача для установлення нагрівального елемента в потрібну Вам позицію не перегинайте нагрівальний елемент та беріться за його середину.

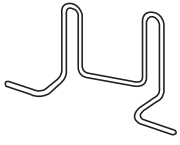
1

Якщо на дисплеї відображається “H-U”, це означає, що нагрівальний елемент не повинен розташовуватись горизонтально.

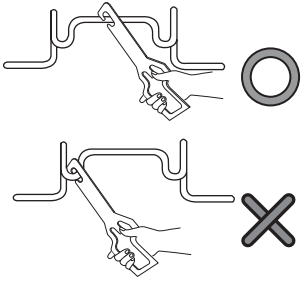
H-U

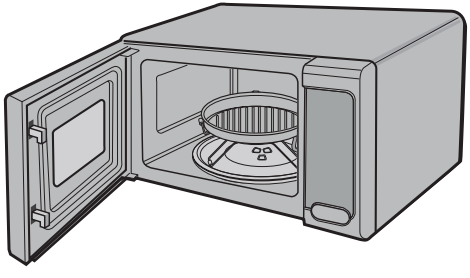
2

Якщо на дисплеї відображається “H-d”, це означає, що нагрівальний елемент не повинен розташовуватись вертикально.



H-d





У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як готувати будь-яку страву на рівні потужності 80% від максимального в плин 5 хвилин й 30 секунд

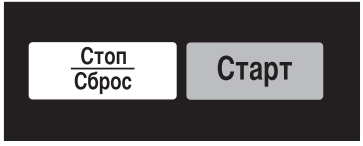
Готування з використанням мікрохвильової енергії

У вашій печі можна вибирати п'ять рівнів мікрохвильової потужності. Автоматично вибирається максимальний рівень потужності, але послідовними натисканнями кнопки Мікро можна вибирати інші рівні потужності.

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	Натискання кнопки **Мікро**		%
ВИСОКИЙ	1	раз	100%
СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ	2	рази	80%
СЕРЕДНІЙ	3	рази	60%
РОЗМОРОЖ-УВАННЯ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ	4	рази	40%
НИЗЬКИЙ	5	разів	20%

1 Переконайтесь, що ви правильно встановили вашу піч, як описано вище в даному Посібнику.

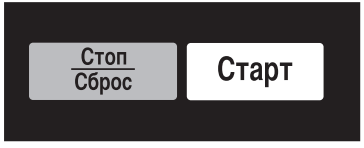
Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).



2 Для вибору рівня потужності 80% двічі натисніть кнопку **Микро** (**Мікро**).

3 Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) п'ять разів.
Натисніть кнопку **10 сек** (**10 сек.**) три рази.

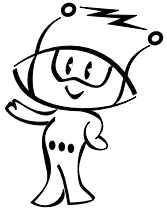
4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).



Рівні мікрохвильової потужності

У вашій печі можна обирати 5 рівнів мікрохвильової потужності, що забезпечує максимальну гнучкість в управлінні готування їжі. У нижченаведеній таблиці наведені приклади продуктів і рівні потужності, що рекомендують для готування цій мікрохвильовій печі.

Рівень потужності	Вихідна потужність	Використання
ВЫСОКИЙ (ВИСОКИЙ)	100%	• Кип'ятіння води • Підрум'янювання страв з м'ясного фаршу • Готування шматків птаха, риби, овочів • Готування шматків нетвердого (“ніжного”) м'яса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ (СЕРЕДНІЙ ВИСОКИЙ)	80%	• Підігрів всіх страв • Смаження м'яса великим шматком і птаха цілком • Готування грибів і морепродуктів (молюски й ракоподібні) • Готування страв, у яких містяться сир і яйця
СРЕДНИЙ (СЕРЕДНІЙ)	60%	• Випікання пирогів і коржів • Готування яєць • Готування солодкого крему • Готування рису, супів
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ (РОЗМОРОЖЕННЯ/ СЕРЕДНІЙ НИЗЬКИЙ)	40%	• Розмороження всіх продуктів • Розплавлення вершкового масла й шоколаду • Готування більш твердих шматків м'яса
НИЗКИЙ (НИЗЬКИЙ)	20%	• Розм'якшення вершкового масла й сиру • Розм'якшення морозива • Підйом дріжджового тіста



Готування
у режимі гриля

У наступному прикладі ми покажемо як використовувати гриль для готування будь-якої страви протягом 12 хвилин і 30 секунд.

Цей режим дозволяє вам швидко підрум'янити їжу з утворенням хрусткої коринки.
У режимі гриля між решіткою для гриля й скляним підносом міститься металевий піднос.

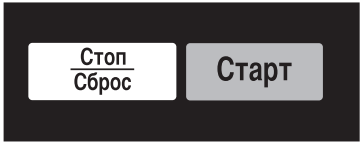
У режимі гриля повинна використовуватись призначена для цього режиму решітка (висока решітка).

Будь ласка, використовуйте знімну ручку або рукавичку для переміщення підносу або решітки гриля.

Металевий піднос

Підставка

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

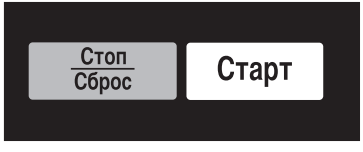


2 Натисніть кнопку **Гриль** (**Гриль**).

3 Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) один раз.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) два рази.
Натисніть кнопку **10 сек** (**10 сек.**) три рази.

4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).



Комбінований режим готування

У наступному прикладі ми покажемо вам, як запрограмувати вашу піч для готування в комбінованому режимі “Co-2”протягом 25 хвилин.

У вашій печі є режим комбінованого готування, який дозволяє вам готувати їжу, використовуючи **нагрівальний елемент** та мікрохвилі одночасно або по черзі. Це, звичайно, дозволяє вам приготувати їжу за більш короткий час.

Кварцовий нагрівальний елемент присмажує поверхню їжу в той час, коли **мікрохвилі** готують її внутрішню частину. Крім того, вам не потрібно попередньо прогрівати **піч.**

Категорія	Мікрохвильова потужність
Co-1	20
Co-2	40
Co-3	60

1

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).

2

Натисніть кнопку **Комби** (**Комбі**) три рази.
На дисплеї з’явиться повідомлення “Co-2”.

3

Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) два рази.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) п’ять разів.

4

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**) .
У процесі готування ви можете використати кнопки **Більше/Менше** для збільшення/зменшення часу готування.
Будьте обережні, виймаючи їжу, тому що посуд, у якому вона готувалася, буде гарячим!

Duo Гриль

На наступному прикладі ми покажемо Вам як використовувати Duo Гриль для приготування будь-якої страви протягом 12 хвилин та 30 секунд

В вашій печі є режим **Duo Гриль**, яка дозволяє Вам смажити їжу не перегортаючи.

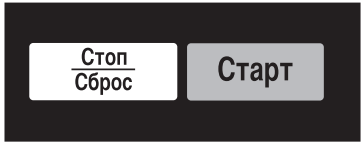
Металевий піднос

Підставка

1

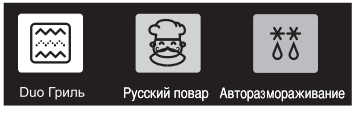
Розташуйте рухомий нагрівач у горизонтальне положення

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).



2

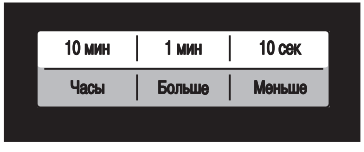
Натисніть кнопку **Duo Гриль.**
На дисплеї появиться повідомлення “ : 0”.



3

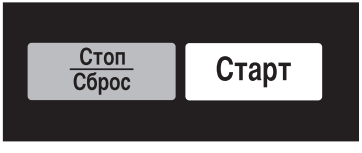
Задайте час готування.

Натисніть кнопку **10 мин** (**10 хв.**) один раз.
Натисніть кнопку **1 мин** (**1 хв.**) два рази.
Натисніть кнопку **10 сек** (**10 сек.**) три рази.



4

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).



Авто повар

- Duo Гриль

У наступному прикладі ми покажемо вам,як приготувати 0,5 кг картоплі в режимі «Сосиски Гриль»

Режим Авто повар- **Duo Гриль** дозволить Вам легко приготувати більшість ваших улюблених страв шляхом вибору відповідної категорії страви та уведення ваги продуктів.

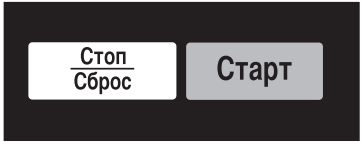
Металевий піднос

Підставка

1

Розташуйте рухомий нагрівач у горизонтальне положення

Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).



2

Натиснiть кнопку **Сосиски гриль** (**Сосиски гриль**) .

На дисплеї з'явиться повiдомлення **“Ar-1”**

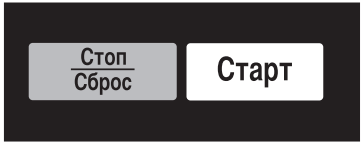
3

Натисніть кнопку **Больше** (**БІЛЬШЕ**)п ять разів

У процесі готування ви можете використати кнопки **Більше/Менше** для збільшення/зменшення часу готування.

4

Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**) .



Меню	Вага	Аксесуари	Інструкції
Сосиски гриль (Сосиски гриль)	0,1- 0,5 кг	Металевий піднос на решітці (Охолоджені продукти)	1. Видаліть всю упаковку та зробіть надрізи на поверхні. Помістіть на металевий піднос та на решітку. 2. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення. 3. Виберіть меню та установіть вагу. Натисніть «Старт» для приготування. 4. по закінченню приготування вийміть із печі. Подавайте на стіл.
Куриные окорочка (Курячі ніжки)	0,2 – 0,8 кг	Металевий піднос на решітці (Кімнатна температура продуктів)	Інгредієнти: Курячі ніжки – 2 шт. Сир – 150 г. Печериці – 100г. Спеції: приправа до бройлерного курча, приправа до грилю. 1. Видаліть кісточки з курячих ніжок. 2. Натріть сир та змішайте його з печерицями. 3. Нафаршируйте курячі ніжки сумішшю сиру та грибів. Заправте спеціями. 4. Помістіть курячі ніжки на металевий піднос на решітку. 5. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення. 6. Виберіть меню та установіть вагу. Натисніть «Старт» для приготування. 7. По закінченюю приготування, вийміть з печі та дайте відстоятись.

Меню	Вага	Аксесуари	Інструкції
Мясо на косточке (М'ясо на кісточці)	0,6 кг	Металевий піднос на решітці (Кімнатна температура продуктів)	Інгредієнти Свинина на кісточці – 600 г. Крупні куски порізати на менші (по 100 -150 г кожен) Маринад 1. ст. л. рослинного масла, і лимона, 2 головка часнику, приправа до грилю, приправа до біфштексу, коріандр, чорний перець. Маринад: Змішайте сік лимона, рослинне масло, приправи та порізаний часник. Маринуйте м'ясо 1 годину. 2. Помістіть м'ясо на металевий піднос на решітку. 3. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення. 4. Виберіть меню та натисніть «Старт» для приготування. 5. По закінченню приготування вийняти з печі та залишити на 2-3 хвилини під кришкою.
Стейк (Стейк)	0.2 – 1.0 кг	Металевий піднос на решітці (Охолоджені продукти)	1. Видаліть упаковку і помістіть на металевий піднос та на решітку. 2. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення. 3. Виберіть меню та установіть вагу. Натиснути «старт» для приготування. 4. По закінченні приготування вийміть з печі. Подавайте на стіл.

Меню	Вага	Аксесуари	Інструкції
Картофель гриль (Смажена картопля)	0,2 – 1,0 кг	Металевий піднос на решітці (Кімнатна температура продуктів)	1. Вибрати картоплю середнього розміру (180-220 г). Промити, висушити. Проткнути картоплю в декількох місцях виделкою. 2. Помістіть картоплю на металевий піднос на решітку. 3. Відкрийте дверцята та приведіть нагрівач у горизонтальне положення. 4. Виберіть меню та натисніть «Старт» для приготування. 5. По закінченню приготування накрийте алюмінієвою фольгою та залиште на 5 хвилин.
Овощи гриль (Овочі гриль)	0,8 кг	Металевий піднос на решітці (Кімнатна температура продуктів)	**Інгредієнти** Цукіні -1 шт. Баклажани -1 шт. Цибуля -4 шт. Помідори дрібні -6 шт. Солодкий перець різного кольору -4 шт. Гриби дрібні -12 шт. **Соус :** Лимонний сік -6 ст. ложок Петрушка, рубана -2 ст. ложки Оливкове масло -200 мл Материнка ,рубана -2 ст ложки Сіль і перець за смаком **Спосіб готування :** 1. Баклажани нарізати скибочками, посолити й залишити на 30 хв. . 2. Цукіні, цибулю і помідори нарізати великими частинами . 3. Насадити овочі й гриби на дерев'яні шпажки (близько 200 г на шпажку), змазати маслом. 4. Викласти овочі на високу решітку . Під решіткою встановити блюдо мікрохвильової печі із водою для стікаючого соку . 5. Вибрати меню й натиснути старт. 6. Змішати всі інгредієнти для соусу. Подавати соус окремо.

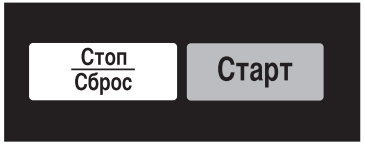
Російський кухар

У наступному прикладі ми покажемо вам,як приготувати 0,5 кг “Гуляш з грибів”.

Режим **Російський кухар** дозволяє вам легко готувати більшість ваших улюблених страв за допомогою вибору відповідної категорії страви й уведення ваги продуктів.

Категорія	Натиснути Російський кухар	
Гречана каша	1	раз
Локшина домашня	2	рази
Гуляш з грибів	3	рази
Біф строганов	4	рази

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**).



2 Натисніть кнопку **Русский повар** (**Російський кухар**) три рази.

На дисплеї з'явиться повідомлення “гс-3”

3 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).

Програма	Діапазон ваги	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Гречана каша	0.3 кг.	Каструля для мікрохвильової печі (Кімнатна температура продуктів)	1. Промити 300 г гречаної крупи . Залити 600 мл води й додати солі в більшу й глибоку каструлю, залишити на 15 хв. 2. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт . 3. По закінченню готування дати відстоятися 15 хв
Локшина домашня	1 порція	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна температура продуктів)	Інгредієнти: Частини курки - 500 г (курячі спинки , шейки або грудки) Вода -1000 мл Локшина домашня - 70 г Сіль за смаком. 1. Промити частини курки, помістити їх у велику каструлю й додати 400 мл води, накрити кришкою. Помістіть їжу в піч. Вибрати меню й натисніть старт. 2. Після сигналу відкрити дверцята й зняти піну, що утворилася. Додати воду, що залишилася, для бульйону, посолити, накрити кришкою. Натиснути старт для продовження процесу готування. 3. Після другого сигналу відкрити дверцята. Додати локшину, перемішати. Готувати без кришки (ще раз натисніть старт для продовження процесу готування). 4. По закінченню готування, вийняти з печі й розлити по тарілках . Подавати на стіл.

Програма	Вага/кількість порцій	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Гуляш з грибів	4 порції	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна темп. продуктів)	**Інгредієнти :** Гриби -500 г Солодкий перець -1 шт. Цибуля -2 шт. Рослинне масло -2 ст. ложки Томат –пюре -1 ст. ложка Борошно -1 ст. ложка Сметана -0.5 склянки Вода -0.5 склянки Сіль і перець за смаком 1. Печериці й солодкий перець порізати шматочками , цибулю роздрібнити. 2. Скласти їх у велику каструлю, перемішати, додати рослинне масло. Кришкою не накривати. Помістити каструлю в піч. Вибрати меню й натиснути старт. 3. Після сигналу відкрити дверцята й вийняти каструлю. Додати й перемішати борошно, томат -пюре, воду, сметану й спеції. Накрити кришкою. Натиснути старт для продовження готування. 4. По закінченню готування, вийняти з печі й дати відстоятися 1-2 хвилини.

Програма	Вага/кількість порцій	Посуд/аксесуари/ температура продуктів	Інструкції
Біфстроганов	4 порції	Каструля для мікрохвильової печі, кришка (Кімнатна темп. продуктів)	**Інгредієнти:** Яловичина - 1 кг Печериці - 100 г Борошно - і чашки Сметана - 200 мл Цибуля - 1 шт. Вода - 1,5 чашки Сіль, перець за смаком 1. М'ясо відбити та нарізати смужками. Обваляти його в борошні, потім додати сіль і перець. Цибулю та печериці дрібно порізати. 2. Покласти м'ясо, цибулю в каструлю та додати воду. 3. Після сигналу відкрити дверцята та перемішати. Натиснути «Старт» для продовження процесу приготування. 4. Після другого сигналу відкрити дверцята. Додати печериці і сметану в каструлю та перемішати. Натиснути старт для продовження процесу приготування. Локшину перемішати. 5. По закінченню приготування, вийняти з печі та подати на стіл.

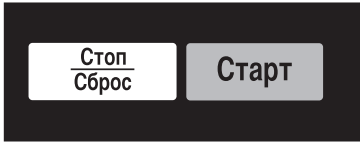
Автоматичне розморожування продуктів

Оскільки температура й щільність продуктів можуть бути різними, ми рекомендуємо вам перевірити продукти перед початком готування.Особливу увагу зверніть на великі шматки м'яса й птиці, тому що деякі продукти не повинні бути повністю відталими перед готуванням. Наприклад, риба готується так швидко, що іноді краще починати готування тоді, коли вона ще дещо заморожена. У нижченаведеному прикладі ми покажемо вам, як розморозити 1.4 кг замороженої птиці.

У вашій печі можна обирати одну із чотирьох категорій продуктів до розморожування: **М'ясо, Птиця, Риба та Заморожені овочі**; кожна категорія продуктів розморожується з використанням різного рівня потужності мікрохвиль. Вибір необхідної категорії робиться за допомогою натискання кнопки. **Размораж.**

Категорія	Натисніть кнопку **Размораж**
М'ясо	1 раз
Птиця	2 рази
Риба	3 рази
Заморожені овочі	4 рази

1 Натисніть кнопку **Стоп/Сброс** (**Стоп/Відміна**). Зважте продукти, які ви збираєтеся розморожувати. Обов'язково видаліть металеві зав'язки або обгортки, потім помістіть продукти в піч і закрийте дверцята.

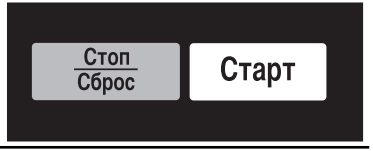


2 Для вибору програми розморожування птиці натисніть кнопку **Авторазморозка (Розморожування)** два рази. У вікні дисплея з'явиться повідомлення **"dEF2"**.

3 Уведіть вагу заморожених продуктів, які ви збираєтеся розморозити.

Натисніть кнопку **Больше** (**Більше**) чотирнадцять разів.

4 Натисніть кнопку **Старт** (**Старт**).



5 У процесі розморожування ваша піч подасть звуковий сигнал, після якого слід відкрити дверцята печі, перевернути продукти й розділити шматки для забезпечення рівномірного відтаювання. Вийміть відталі шматки або екрануйте їх фольгою для вповільнення відтавання. Після перевірки продуктів закрийте дверцята йнатисніть кнопку **Старт** для продовження розморожування.

Ваша піч буде продовжувати розморожувати продукти (навіть після звукового сигналу про закінчення розморожування), поки ви не відкриєте дверцята.

ІНСТРУКЦІЇ З АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ.

- Харчовий продукт, що потребує розморожування, повинен бути поміщений у придатний для мікрохвильової печі посуд. Не закриваючи посуд, помістіть продукт в піч на скляний поворотний стіл.
- Якщо деякі частини продуктів відтають швидше інших, прикрийте їх невеликими шматочками фольги. Це допоможе сповільнити процес розморожування, зберігаючи продукт від пересихання. Перевірте, щоб фольга не торкалась стінок печі й шматочки фольги не стикалися один з одним.
- Такі продукти, як м'ясний фарш, відбивні котлети, ковбаски (сосиски) і бекон, по можливості варто відокремлювати один від одного. Коли пролунає ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ, відкрийте дверцята й переверніть продукти. Якщо вже є розморожені шматки, вийміть їх. Заморожену частину знову поставте в піч і продовжуйте розморожування. Після розморожування, дайте продукту постояти до повного відтавання.
- Наприклад, шматки м'яса й цілі тушки курчат повинні ПОСТОЯТИ не менше 1 години перед початком готування.

Категорія	*Вага*	*Посуд*	*Продукт*	*Час витримки (хвилини)*
«М'ясо» «Птица» «Рыба» (М'ясо Птиця Риба)	0.1 ~ 4.0 кг	Посуд для мікрохвильової печі (пласка тарілка)	**М'ясо:** Яловичий фарш, філе, нарізка для тушкування, стейк, біфштекс, гамбургери, свині відбивні, відбивні з баранини, ковбаски (сосиски), котлети (2 см). Перегорніть продукт після звукового сигналу. Після розмороження, дайте продукту відстоятися 5-15 хв. Птиця: Ціла (до 2 кг), грудки (без кісток), ніжки. Грудки (до 2,5 кг) Риба: Філе, великі шматки, цілі Крабове м'ясо, хвости омарів, креветки, гребінці	5
Замороженные овощи (**Заморожені овочі**)	0.1-2.0кг	Каструля для мікрохвильової печі	Овочева суміш, дрібна морква й т.д. 1.Викладіть заморожені овочі в каструлю для мікрохвильової печі. 2.Помістіть її на скляне блюдо. 3.Установіть вагу та натисніть кнопку «Старт». Після звукового сигналу відкрийте дверцята та перемішайте овочі.	5

Посуд для
мікрохвильової печі

Ніколи не використовуйте у вашій мікрохвильовій печі металевий посуд або посуд з металевою обробкою

Мікрохвилі не можуть проходити через метал. Вони будуть відбиватися від будь-якого металевого предмета, поміщеного в піч і викличуть появу електричної дуги, що за своїм походженням аналогічна блискавці.

Більша частина термостійкого неметалічного кухонного посуду безпечна для використання в мікрохвильовій печі. Однак, деякий посуд може містити матеріали, що роблять його непридатним для мікрохвильової печі. Якщо у вас є сумніви в придатності будь-якого конкретного посуду, існує простий спосіб визначити, чи придатний цей посуд для мікрохвильової печі.

Поставте предмет посуду, що викликає у вас сумніви, у мікрохвильову піч поруч зі склянкою води. Увімкніть режим мікрохвиль на ВИСОКІЙ потужності протягом 1 хвилини.

Якщо вода нагріється, а посуд залишається холодним на дотик, використовувати його небезпечно.

Однак, якщо температура води не змінюється, а посуд стає теплим, це означає, що він поглинає мікрохвилі та його небезпечно використовувати в мікрохвильовій печі. У вашій кухні ймовірно вже є багато посуду, що можна використовувати при готуванні їжі в мікрохвильовій печі. Просто прочитайте нижче поданий перелік.

Столові тарілки

Багато видів столового посуду безпечні для використання в мікрохвильової печі.

У випадку сумнівів, подивіться в документах експлуатації виробника посуду або проведіть перевірку на придатність для мікрохвильової печі.

Скляний посуд

Термостійкий скляний посуд безпечний для мікрохвильової печі. Це також відноситься до всіх марок кухонного посуду із загартованого скла.

Однак, не користуйтеся таким скляним посудом, як келихи або склянки для вина, оскільки вони можуть лопнути при нагріванні їжі.

Пластиковий посуд для зберігання продуктів

Вони можуть використовуватися для швидкого підігріву їжі. Однак, вони не повинні використовуватись для готування їжі протягом тривалого часу, тому що гаряча їжа наприкінці призведе до їхньої деформації або плавлення.

Папір

Паперові тарілки й посудини є зручними й безпечними для використання в мікрохвильовій печі за умови, що час готування короткий й у їжі втримується мало жиру й вологи. Паперові рушники також дуже зручні для загортання продуктів й обкладання листів для випікання, у яких готуються жирні страви, такі як бекон. Звичайно, намагайтеся уникати пофарбованого паперу, тому що фарба може перейти на їжу. Деякі паперові вироби, виготовлені із вторинної сировини, можуть містити домішки, які можуть призвести до появи електричної дуги або займання.

Пластикові пакети для готування їжі

Вони безпечні для використання в мікрохвильовій печі при умові, що вони спеціально призначені для приготування їжі. Однак, обов'язково зробіть надріз на пакеті, щоб пара мала можливість виходити з пакета. Ніколи не користуйтеся для готування їжі у вашої мікрохвильовий печі звичайними пластиковими пакетами, тому що вони розплавляться й порвуться.

Пластмасовий кухонний посуд для мікрохвильової печі

У продажі є кухонний посуд для мікрохвильової печі різних форм і розмірів. Як правило ви можете використовувати вже наявний у вас на кухні посуд, а не купувати новий.

Фаянс,глиняний посуд і кераміка

Посуд , зроблений із цих матеріалів, звичайно, прекрасно підходять для використання в мікрохвильовій печі, але щоб мати повну впевненість,його необхідно випробувати вищенаведеним способом.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Деякі предмети посуду з високим умістом свинцю або заліза не придатні для використання в мікрохвильовій печі.

Щоб бути впевненими , що посуд може використовуватись в мікрохвильовій печі, ви повинні випробувати його.

Характеристики продуктів і готування з використанням мікрохвильової енергії

Спостерігайте за процесом готування

Рецепти в повареній книзі були ретельно розроблені, але ваш успіх у приготуванні страв з їх використанням залежить від того, наскільки уважно ви спостерігаєте за процесом готування. Завжди спостерігайте за їжею при її готуванні. У вашу піч вмонтований світильник, що автоматично загоряється при готуванні їжі, так що ви можете заглядати усередину й перевіряти, як проходить готування.

В рецептах наведені вказівки про те, коли потрібно підняти, перемішати їжу й т.п. Якщо вам здається, що їжа готується нерівномірно, зробіть те, що вважаєте за потрібне.

Фактори, що впливають на час готування їжі

Час готування залежить від багатьох факторів. Температура інгредієнтів, що використовуються в рецепті, дуже сильно впливає на час готування. Наприклад, пиріг з масла, молока і яєць, тільки що вийнятих з холодильника, буде випікатися суттєво довше, ніж пиріг з тих же інгредієнтів, але кімнатної температури. У всіх рецептах блюд, наведених у даному Посібнику, зазначені діапазони часу готування. Якщо ви готуєте страву протягом мінімального часу, зазначеного в рецепті, вона може бути не готова до кінця. Іноді для готування страви за вашим смаком доводиться навіть перевищувати максимально зазначений час. Основний принцип, прийнятий в цій повареній книзі, полягає в консервативному підході при визначенні часу готування. Адже, якщо їжа пригоріла, то це вже не можна виправити.

У деяких рецептах, особливо в рецептах готування хліба, пирогів і заварного крему, рекомендується виймати блюдо з печі злегка неготовим. Це не помилка.

Якщо дати блюду постояти, особливо в накритому виді, воно продовжує готуватись навіть після виймання з печі, тому що тепло, поглинене зовнішніми шарами їжі, поступово проникає усередину. Якщо залишити їжу в печі доки вона не буде повністю готова, зовнішні шари будуть пересушені або навіть пригорять. Ви поступово набудете майстерності у визначенні часу готування та часу, що потрібен для охолодження різних блюд.

Щільність продуктів

Легкі, пористі страви, такі як торт або хліб, готуються швидше, ніж важкі, щільні страви,такі як ростбіф або тушковане м'ясо. При готуванні пористих блюд ви повинні подбати про те, щоб їх зовнішні краї не стали занадто сухими й тендітними.

Висота їжі

Верхня частина високих продуктів, зокрема, ростбіфа, буде готуватися швидше, ніж нижня. Внаслідок цього, блюдо, що має велику висоту, рекомендується перевертати під час готування, іноді кілька разів.

Уміст вологи в продуктах

Тому що тепло, що генерується мікрохвилями, має тенденцію випаровувати вологу, то відносно сухі продукти, такі як м'ясо для смаження й деякі види овочів, необхідно або оббризкувати водою перед готуванням,або готувати накритими для того, щоб утримувати пару.

Вміст кісток і жиру в продуктах

Кістки проводять тепло, а жир готується швидше м'яса. Внаслідок цього, при готуванні кістлявих або жирних шматків м’яса треба подбати про те, щоб м'ясо готувалося рівномірно й не пересмажилося.

Кількість продуктів

Кількість мікрохвиль у вашій мікрохвильовій печі залишається незмінним поза залежності від кількості продуктів, що готуються. Отже, чим більше продуктів ви помістили в мікрохвильову піч, тим довше вони будуть готуватись. Коли ви готуєте будь – яку страву, вага якої наполовину менша ваги, зазначеної в рецепті, не забудьте зменшити зазначений у рецепті час готування принаймні на одну третину.

Форма продуктів

Мікрохвилі проникають у продукти тільки на глибину близько 2 см; внутрішня частина товстої страви готується за рахунок того, що тепло, що генерується зовні, переноситься усередину. Тільки зовнішні шари будь-якої страви готуються за рахунок мікрохвильової енергії, інша частина страви готується за рахунок теплопровідності. Виходячи із цього, найгіршою можливою формою страви при приготуванні в мікрохвильовій печі є товстий квадрат. Кути вже давно будуть готові, а центр ще навіть не нагріється. У мікрохвильовій печі найбільше успішно готуються круглі тонкі страви й страви, що мають форму кільця.

Накривання

Кришка утримує тепло й пару, за рахунок чого їжа готується швидше. Для накривання використовуйте кришку або плівку, що облягає, піднявши один з її кутів, щоб плівку не розірвало тиском пари.

Підрум’янювання

М'ясо й птиця, які готуються 15 хвилин або довше, злегка підрум'яняться за рахунок їхнього власного жиру. На страви, які готуються більш короткий час, можна нанести соус для підрум'янювання, такий як вустерширський соус, соєвий соус або соус для барбекю, що дозволяє домогтися апетитних кольорів.

Оскільки до страв додаються відносно невелика кількість соусу для підрум’янювання, первинний аромат страв залишається незмінним.

Накривання жиронепроникним папером

Жиронепроникний папір ефективно запобігає розбризкуванню й допомагає їжі утримати частину тепла. Але, тому що вона накриває їжу менш щільно, ніж кришка або плівка, що облягає, це дозволяє їжі злегка підсохнути.

Розміщення й забезпечення проміжків

Штучні продукти, такі як печена картопля, кекси у формочках, закуски будуть нагріватися більш рівномірно, якщо їх розмістити в мікрохвильовій печі на однакових відстанях один від одного, переважно в коло. Ніколи не кладіть продукти стопкою один на одного.

Характеристики продуктів і готування
з використанням мікрохвильової енергії

Перемішування

Перемішування є одним з найбільш важливих прийомів при приготуванні їжі в мікрохвильовій печі. При звичайному готуванні страви перемішуються з метою змішування інгредієнтів. Однак, при готуванні за допомогою мікрохвиль, страви слід перемішувати щоб поширити й перерозподілити тепло . Завжди перемішуйте їжу від країв у напрямку центра, тому що краї нагріваються в першу чергу.

Перевертання

Страви великого розміру, такі як великий шматок м'яса і ціле курча, необхідно перевертати, щоб верхня й нижня частина готувалися рівномірно. Також рекомендується перевертати шматки курчати й відбивні котлети.

Розміщення більш товстих порцій зовні

Тому що мікрохвилі «притягаються» до зовнішніх частин їжі, слід розміщувати більш товсті порції м'яса, птиці або риби ближче до країв блюда, де вони готуються. У цьому випадку більш товсті порції отримають більше мікрохвильової енергії і їжа буде готуватися більш рівномірно.

Екранування

Для запобігання пересмаження кутів і країв страв, що мають квадратну або прямокутну форму, їх іноді закривають шматочками алюмінієвої фольги, які блокують мікрохвилі. Ніколи не використовуйте занадто велику кількість фольги й прослідкуйте, щоб фольга надійно трималася на блюді, у протилежному випадку може виникнути електрична дуга.

Підняття

Пухкі блюда піднімаються для того, щоб мікрохвилі могли поглинатися нижньою частиною й центром страви.

Протикання

Продукти в шкарлупі, зі шкуркою або мембраною, можуть вибухнути в печі, якщо ви не проткнете їх перед готуванням. До таких продуктів відносяться білки й жовтки яєць, молюски й устриці, а також цілі овочі й фрукти.

Перевірка готовності

У мікрохвильовій печі їжа готується так швидко, що необхідно часто перевіряти її готовність. Деякі страви залишають у печі доки вони не будуть повністю готові, але більшість блюд, включаючи блюда з м'яса й птиці, виймаються з печі злегка неготовими і їм дають деякий час, щоб вони дійшли до готовності. За цей час внутрішня температура їжі піднімається на 3° – 8°C.

Час відстоювання

Їжі часто дають постояти від 3 до 10 хвилин після того, як вона вийнята з мікрохвильової печі. Звичайно, їжу на час відстоювання накривають для збереження тепла, за винятком випадків, коли вона повинна підсохнути зовні (наприклад, деякі пироги й бісквіти). Відстоювання дозволяє довести їжу до готовності, а також дозволяє змішатися й зміцніти букету її ароматів.

Чищення вашої печі

1 **Підтримуйте внутрішні поверхні печі в чистоті**
Краплі їжі або пролиті рідини прилипають до стінок печі й попадають між ущільнювачами й поверхнею дверцят. Найкраще відразу же видалити їх за допомогою вологої ганчірки. Крихти їжі й краплі будуть поглинати мікрохвильову енергію й збільшувати час приготування. За допомогою вологої ганчірки видаліть всі крихти й залишки їжі, що знаходяться між дверцятами й ущільнювачами печі. Ці місця необхідно чистити особливо ретельно для забезпечення надійного закривання дверцят. Видаліть краплі жиру із внутрішніх поверхонь намиленою ганчіркою, потім змийте ганчіркою мило й протріть насухо. Не користуйтеся твердими або абразивними миючими засобами. Скляний піднос можна мити вручну або в машині для миття посуду.

2 **Підтримуйте зовнішні поверхні печі в чистоті**
Чистить зовнішні поверхні з використанням м'якого мила й теплої води, потім змийте мило й насухо протріть корпус м'якою ганчіркою або паперовим рушником. Щоб запобігти ушкодженню внутрішніх елементів печі, не дозволяйте воді просочитися у вентиляційні отвори. Для чищення панелі керування відкрийте дверцята, щоб запобігти випадковому увімкненню печі. Витріть панель спочатку вологою ганчіркою, а потім одразу сухою м'якою ганчіркою. Після закінчення чищення натисніть кнопку Стоп/Відміна.

3 Якщо пара сконденсується усередині або ззовні печі по периметру дверцят, витріть панелі м'якою ганчіркою. Це може відбутися, якщо мікрохвильова піч працює в умовах високої вологості, отже це не свідчить про несправність печі.

4 Дверцята й ущільнювачі дверцят повинні підтримуватися в чистоті. Для чищення користуйтеся тільки м'якою ганчіркою й мильною теплою водою, потім змийте мило й ретельно витріть насухо. НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ МАТЕРІАЛАМИ,ТАКИМИ ЯК МИЮЧІ ПОРОШКИ,МЕТАЛЕВІ МОЧАЛКИ Й ПЛАСТИКОВІ ПОДУШЕЧКИ. Металеві поверхні буде легше підтримувати в чистому стані, якщо частіше протирати їх вологою ганчіркою.

Відповіді на найчастіші питання

Питання. Чому не горить освітлення в камері печі?
Відповідь. Для цього може бути кілька причин:
Перегоріла лампочка в печі.
Дверцята печі не закриті.

П. Чи пропускає мікрохвильову енергію оглядове вікно у дверцятах печі?
В. Ні. Отвори в екрані, що закриває вікно, зроблені такої величини, щоб вони пропускали світлу, але не дозволяють проходити мікрохвильової енергії.

П. Чому при натисканні кнопки на панелі керування подається звуковий сигнал?
В. Звуковий сигнал показує, що ваш керуючий сигнал уведений у пам'ять печі.

П. Чи буде мікрохвильова піч ушкоджена, якщо її включити тоді, коли вона порожня?
В. Так. Ніколи не вмикайте піч, коли вона порожня або не встановивши туди скляний піднос.

П. Чому яйця іноді “вибухають ”?
В. Коли ви запікаєте, смажете яйця або готуєте яйця-пашот, жовток може “вибухнути ” з причини нагромадження пари усередині жовткової мембрани. Щоб уникнути цього, просто проткніть жовток перед готуванням яйця. Ніколи не готуйте яйця в шкарлупі.

П. Чому рекомендується дати їжі постояти після того, як закінчився час її готування в печі?
В. Після того, як готування їжі з використанням мікрохвиль закінчилося, вона продовжує готуватися під час “відстоювання”. Цей час дозволяє їжі дійти до готовності по всьому її обсязі.
Тривалість часу відстою залежить від щільності їжі.

П. Чи можна готувати в мікрохвильовій печі повітряну кукурудзу?
В. Так, за допомогою одного із двох методів, описаних нижче.
1 З використанням посуду для готування повітряної кукурудзи, розробленого спеціально для мікрохвильової печі.
2 З використанням наявної в продажі упакованої повітряної кукурудзи, призначеної для мікрохвильової печі. При цьому на упакуванні зазначено час готування й рівень потужності, що потрібно використати.

ТОЧНО ВИКОНУЙТЕ ВКАЗІВКИ ПО ГОТУВАННЮ ПРОДУКТУ, НАДАНІ ЙОГО ВИРОБНИКОМ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПІЧ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ. ЯКЩО КУКУРУДЗА НЕ ПЕРЕТВОРИТЬСЯ В ПОВІТРЯНУ ПРОТЯГОМ ЗАЗНАЧЕНОГО НА УПАКУВАННІ ЧАСУ, ПРИПИНІТЬ ГОТУВАННЯ.
Продовження готування може призвести до займання кукурудзи.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ
НІКОЛИ НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ ДЛЯ ГОТУВАННЯ ПОВІТРЯНОЇ КУКУРУДЗИ ПАКЕТАМИ З ОБГОРТКОВОГО ПАПЕРУ. НІКОЛИ НЕ РОБІТЬ СПРОБИ ПОВТОРНО ГОТУВАТИ ЗЕРНА, ЩО НЕ РОЗІРВАЛИСЯ.

П. Чому моя піч не завжди готує так швидко, як це зазначено в повареній книзі для мікрохвильової печі?
В. Зверніться до вашої куховарної книги ще раз, щоб перевірити, чи точно ви виконали всі наявні інструкції й з'ясувати, які причини можуть викликати зміни часу готування. Зазначений у повареній книзі час готування й рівні потужності запропоновані з урахуванням того, щоб запобігти пересмаженню й підгорянню їжі – проблему, що найчастіше виникає в період освоєння прийомів готування їжі в мікрохвильовій печі.Варіації розміру, форми, ваги й товщини їжі можуть привести до більш тривалого часу готування. Як у випадку користування звичайною кухонною плитою, доповнюйте вказівки повареної книги власним здоровим глуздом і досвідом для забезпечення правильності готування їжі.

Інформація щодо монтажу мережного штепселю/ Технічні характеристики

⚠ Попередження

Цей виріб повинен бути заземлений

Дроти в мережному шнурі мають колір згідно з таким кодом:
СИНІЙ ~ Нейтраль
КОРИЧНЕВИЙ ~ Під напругою
ЖОВТИЙ Й ЗЕЛЕНИЙ ~ Земля

Оскільки ці кольори дротів можуть не відповідати кольоровим міткам на вашій вилці, виконайте такі дії:

Дріт СИНЬОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою N або ЧОРНОГО кольору.

Дріт КОРИЧНЕВОГО кольору повинен бути приєднаний до контакту вилки, позначеного буквою L або ЧЕРВОНОГО кольору.

Дріт ЖОВТОГО ТА ЗЕЛЕНОГО або ЗЕЛЕНОГО кольору повинен бути приєднаний до заземлюючого контакту, що позначений буквою E або символом " ⏚ ".

Якщо мережний шнур виробу пошкоджений, то для забезпечення безпеки його має замінити представник фірми-виробника, її агент з обслуговування або особа, яка має аналогічну кваліфікацію.

Устаткування відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні

⚠ Попередження

Прилад не призначений для користування особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними і розумовими здібностями, або особами з недостатніми досвідом і знаннями, без нагляду або інструктажу по користуванню приладом з боку особи, відповідальної за безпеку вищезгаданих осіб.

Технічні характеристики

	MH-6346QM / MH-6346QMS / MH-6346QMB / MH-6346PQM / MH-6346PQMS MH-6346PQMB / MH-6346HQM / MH-6346HQMS / MH-6346HQMB
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Вихідна потужність	800 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	485 мм (Ш)x 280 мм (В)x 370 мм (Г)
Мікрохвилі	1200 Вт
Гриль	1100 Вт
Комб	2250 Вт
Duo Гриль	2100 Вт

Технічні характеристики

	MH-6646QM / MH-6646QMS / MH-6646QMB
Джерело живлення	230 В / 50 Гц
Вихідна потужність	900 Вт (за стандартом IEC60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Габаритні розміри	512 мм (ш) x 312 мм (в) x 395 мм (г)
Мікрохвилі	1300 Вт
Гриль	1150 Вт
Комб	2400 Вт
Duo Гриль	2350Вт

Утилізація старого пристрою

1. Коли на пристрої є знак перекресленого сміттєвого баку на колесах, це означає, що цей виріб підпадає під дію Європейської Директиви, European Directive 2002/96/EC.
2. Всі електричні вироби треба викидати не до звичайних муніципальних смітників, а до спеціальних споруд призначених державою або місцевою владою.
3. Належна утилізація Вашого старого пристрою допоможе запобіганню потенційних негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людей.
4. За більш детальною інформацією щодо утилізації старого пристрою звертайтесь до місцевої влади або крамниці, де Ви придбали пристрій.

Memo.

LG
Life's Good

001 003

	Интернет	Телефон
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	80200201
Литва	lt.lgservice.com	880008081
Эстония	ee.lgservice.com	800-9990

ЛГ Електронікс Тьянджін Еплайєнсіс Ко., Лтд", Ксін Діан Роуд, Бейчен Дістрікт, Тьянджін, 300402, Китай
Імпортер в Україні: ПІІ 'ЛГ Електронікс Україна', Україна, 01004, м. Київ, вул. Басейна, 4 (літера А),
тел.: +38 (044) 201-43-50, факс: +38 (044) 201-43-73