



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ С ГРИЛЕМ И КОНВЕКЦИЕЙ

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

MC7849H/MC7847B/MC7847BS



MFL62610668

www.lg.com

РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

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.

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

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

⚠ Предупреждение

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

⚠ Предупреждение

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

Содержание

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании и обычному дневному свету. Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, подводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии.

Эти микроволны посыпаются в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага - материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, в конце концов нагреваются от тепла, генерируемого в пище.

Очень безопасное устройство

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

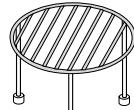
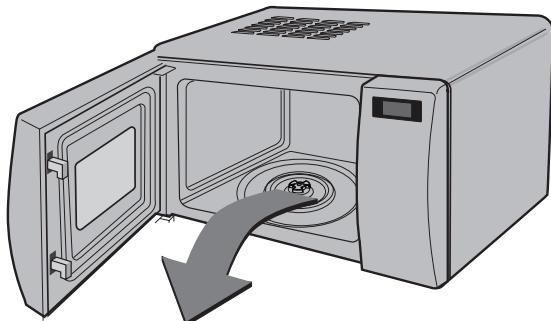
Предостережения	2
Содержание	3
Распаковка и установка печи	4 ~ 5
Установка часов	6
Блокировка от детей	7
Приготовление с использованием микроволновой энергии	8
Уровни микроволновой мощности	9
Приготовление в два этапа	10
Быстрый старт	11
Увеличение и уменьшение времени приготовления	12
Приготовление в режиме гриля	13
Приготовление в режиме конвекции	14 ~ 15
Комбинированный режим приготовления	16 ~ 17
Автоматическое размораживание продуктов	18 ~ 19
Быстрая разморозка	20 ~ 21
Авто повар	22 ~ 25
Русский повар	26 ~ 31
Важные инструкции по безопасности	32 ~ 33
Посуда для микроволновой печи	34
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	35 ~ 36
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	37
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики	38

Распаковка и установка печи

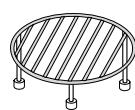
Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности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

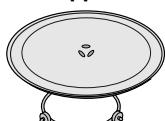


ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

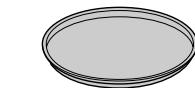


НИЗКАЯ РЕШЕТКА

СТЕКЛЯННЫЙ
ПОДНОС



ВРАЩАЮЩЕЕСЯ
КОЛЬЦО

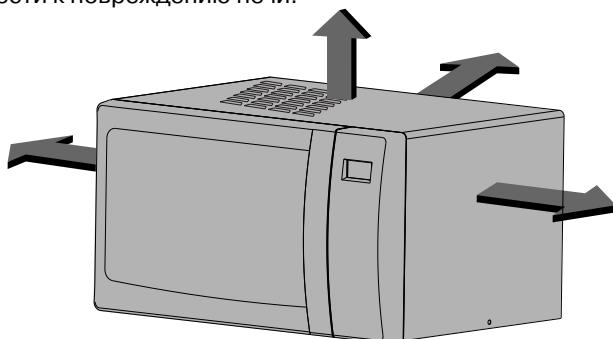


МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ
ПОДНОС

2

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

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



ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3

Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока.

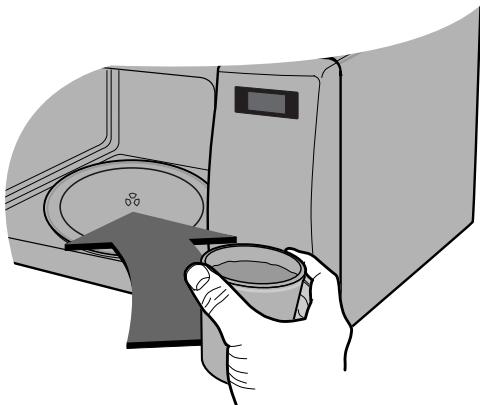
Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

4

Откройте вашу печь. Установите в печь **ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО** и положите на кольцо **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.

5

Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр.34 .

**6**

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

30

секунд

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



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.

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.

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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).

Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раз.

Нажмите кнопку **1 мин** три раза.

Нажмите кнопку **10 сек** пять раз.

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

Часы начнут идти.

Блокировка от детей



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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Дисплей перестанет показывать текущее время, но оно вновь появится на дисплее через несколько секунд.

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.

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



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.

Приготовление с использованием

МИКРОВОЛНОВОЙ ЭНЕРГИИ

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 720 от максимального в течение 5 минут и 30 секунд



Ваша **СВЧ** печь имеет пять уровней мощности. Высокая мощность выбирается автоматически. Выбор другого уровня мощности производится путем поворота регулировочной ручки.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

ВЫСОКИЙ 900 Вт 100%

**СРЕДНИЙ
ВЫСОКИЙ** 720 Вт 80%

СРЕДНИЙ 540 Вт 60%

РАЗМОРОЗКА
**СРЕДНИЙ
НИЗКИЙ** 360 Вт 40%

НИЗКИЙ 180 Вт 20%

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Для выбора уровня мощности 720 дважды нажмите кнопку **Микро**.

На дисплее появляется сообщение “720”.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

Нажмите кнопку **Старт**.

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.

УРОВНИ МИКРОВОЛНОВОЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование	
ВЫСОКИЙ	900	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков нежесткого ("нежного") мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	720	80%	<ul style="list-style-type: none"> • 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	540	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	360	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Размораживания всех продуктов • Размягчение сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	180	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста



Приготовление в два этапа

В следующем примере мы покажем вам, как готовить какую-либо пищу в два этапа. На первом этапе ваша пища будет готовиться 11 минут на ВЫСОКОМ уровне мощности, а на втором этапе - 35 минут на уровне мощности 360.



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

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

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Задайте уровень мощности и время приготовления для 1 этапа.

Один раз нажмите кнопку **Микро** для выбора ВЫСОКОГО уровня мощности.

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** один раз.

Задайте уровень мощности и время приготовления для 2 этапа.

Нажмите кнопку **Микро** четыре раза для выбора уровня мощности 360.

Нажмите кнопку **10 мин** три раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз

Нажмите кнопку **Старт**.

4

Быстрый старт

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



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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

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.

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.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Выберите требующуюся программу **Автоприготовление**.

Задайте вес продуктов.

Нажмите кнопку **Старт**.

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.

Приготовление в режиме гриля

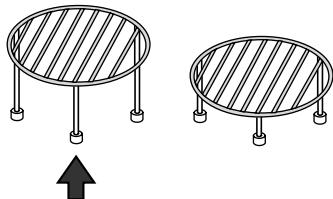
В следующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.



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 пред назначенная для этого режима решетка (высокая решетка).



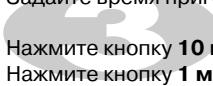
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**



Нажмите кнопку **Гриль.**



Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** два раза.

Нажмите кнопку **10 сек** три раза.

Нажмите кнопку **Старт.**



Приготовление в режиме конвекции

В следующем примере мы покажем вам, как предварительно прогреть печь, а затем готовить какую-либо пищу при температуре 230°C в течение 50 минут.



1. Чтобы предварительно прогреть печь.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Конвекция**.

Нажмите кнопку **Больше** пять раз, чтобы задать температуру 230 °C.

Температуру приготовления можно изменять нажатием кнопок **Больше/Меньше**.

Нажмите кнопку **Старт**.

В режиме конвекции можно задавать температуру 40°C и в диапазоне 100°C~230°C (температура 180°C устанавливается автоматически при выборе режима конвекции).

В этой печи имеется функция ферментации (сбраживания) при температуре 40°C. Вам может потребоваться подождать, пока печь не остынет, так как вы не можете использовать функцию ферментации, если температура в печи выше 40°C.

Чтобы печь прогрелась до заданной температуры, требуется несколько минут.

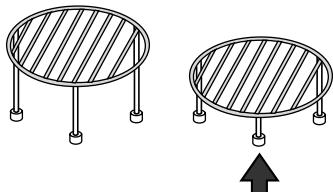
После достижения правильной температуры печь подает звуковой сигнал, давая вам знать, что она прогрелась. После этого поместите пищу в печь и начинайте приготовление.

Приготовление в режиме конвекции



Если Вы не указали температуру, то печь автоматически выбирает 180°C. Поверните регулировочную ручку чтобы изменить температуру приготовления.

В режиме конвекции должна использоваться предназначенная для этого режима решетка (низкая решетка).



2. Чтобы приготовить пищу.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс.**

Нажмите кнопку **Конвекция.**

Нажмите кнопку **Больше** пять раз, чтобы задать температуру 230°C.

Нажмите кнопку **10 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **Старт.**

Комбинированный режим приготовления

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 360 и гриля в течение 25 минут.



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

В комбинированном режиме вы можете устанавливать три уровня микроволновой мощности (180, 270 и 360).

В режиме гриля между решеткой для гриля и стеклянным подносом помещается металлический поднос.

1. КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Комби**.

Нажмите кнопку **Гриль**.

Нажмите кнопку **Микро** три раза, чтобы выбрать уровень мощности 360.

Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** два раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **Старт**.

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

В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления с использованием уровня микроволновой мощности 360 и конвекции при температуре 200°C в течение 25 минут.

Комбинированный режим приготовления



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

2. КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И КОНВЕКЦИИ.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Комби**.

Нажмите кнопку **Конвекция**.

Нажмите кнопку **Больше** два раза, чтобы задать температуру 200°C для режима конвекции.

Нажмите кнопку **Микро** три раза, чтобы выбрать уровень мощности 360.

Задайте время приготовления.

Нажмите кнопку **10 мин** два раза.

Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

Нажмите кнопку **Старт**.

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

Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!

Автоматическое размораживание продуктов



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

Категория **Нажатия кнопки Авторазмораживание**

Мясо **1** раз

Птица **2** раза

Рыба **3** раза

Заморож. **4** раза

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 оттаившими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1,4 кг замороженной птицы.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.

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

Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.

Нажмите кнопку **Больше** четырнадцать раз.

Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Вывните оттаившие 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)	<p>Мясо Говяжий фарш, филейные кусочки, азу, мясо для жарки, вырезка, говяжий бургер (котлета), свиные отбивные, бараны отбивные, мясо для рулета, сосиски, котлеты (толщина 2 см). После размораживания, дайте постоять 5-15 минут, накрыв фольгой.</p> <p>Птица Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 2,0 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой.</p> <p>Рыба Филей, тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой.</p> <p>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.</p>
Заморож. овощи	0,1 – 2,0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	<p>Овощное ассорти, молодая морковь, и т. д.</p> <p>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.</p>

Быстрая разморозка

Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0,5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.

Чтобы середина тоже разморозилась, понадобится дать продукту немного постоять.
В примере ниже мы покажем вам, как разморозить 0,5 кг. куриного филе.



Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Быстрое размораживание**.
Печь сделает остальное.



Функция быстрого размораживания включается автоматически.



ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

* Полностью удалите упаковку мяса.

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

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

АВТО Повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 1,2 кг картофеля в "Жареная курица".



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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Авто повар** один раз.

На дисплее появится сообщение "Ac-1".

Нажмите кнопку **БОЛЬШЕ** пять раз, введя таким образом вес 1.2 кг.

Если сектор **Больше** или **Меньше** удерживается в нажатом положении, вес будет увеличиваться быстро.

Нажмите кнопку **Старт**.



РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

1. АВТО ПОВАР

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Жареная курица	0,8 – 1,5 кг	Вертел, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	<p>Ингредиенты: Цыпленок весом 0,8 – 1,5 кг 1/2 лимона 1 ст. ложка растительного масла, 1-3 долеки чеснока, 1 лавровый лист, Специи: приправа для гриля, приправа для бройлера, соль, перец по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> Замаринуйте цыпленка в маринаде и оставьте на 1 час. Нанизать цыпленка на вертел, привяжите его нитью к вертелу. Поместите металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления выньте цыпленка из печи и дайте постоять 5-10 минут, накрыв фольгой. Подавайте с гречневой кашей или рисом.
Жареные окорочки	0,2 – 0,8 кг	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Окорочка - 2 штуки (Вес одного окорочка около 250 г) Сыр - 150 г Грибы (готовые) - 100 г Специи: приправа для бройлера, приправа для гриля.</p> <ol style="list-style-type: none"> Удалите косточку из окорочка. Натрите сыр и соедините с нарезанными грибами. Нафаршируйте окорочка полученной смесью и посыпьте специями. Поместите окорочка на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления выньте окорочка из печи и дайте постоять.
Жареная рыба	0,2 – 0,8 кг	Высокая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты (Для приготовления 0,7 кг): Рыба - 2 туши (Вес одной туши около 275 г) Майонез - 150 г Специи: приправа для гриля, пряные травы, лимонная приправа для рыбы.</p> <ol style="list-style-type: none"> Смешайте специи с майонезом и замаринуйте рыбу приблизительно на 1 час. Поместите рыбу на высокую решётку над металлическим поддоном на стеклянном поворотном столике. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу и переверните продукты. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте готовить. После приготовления выньте рыбу из печи. Накройте рыбью фольгой и дайте постоять 2-3 минуты.

Программа	Диапазон веса	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции																										
Замороженная пицца	0,1 – 0,5 кг	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик	<p>Данная программа разработана для приготовления замороженной пиццы.</p> <ol style="list-style-type: none"> Удалите весь упаковочный материал. Поместите пиццу на низкую решётку на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления дайте постоять 1-2 минуты. 																										
Свежая пицца	1 порция	Низкая решётка, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты:</p> <p>Тесто:</p> <table> <tbody> <tr><td>Мука пшеничная</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Дрожжи (сухие)</td><td>5 г</td></tr> <tr><td>Соль</td><td>2 г</td></tr> <tr><td>Молоко</td><td>130 мл</td></tr> <tr><td>Сахар</td><td>5 г</td></tr> <tr><td>Слив. масло (растопленное)</td><td>25 г</td></tr> </tbody> </table> <p>Начинка:</p> <table> <tbody> <tr><td>Голландский сыр</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Растительное масло</td><td>50 мл</td></tr> <tr><td>Колбаса</td><td>100 г</td></tr> <tr><td>Помидоры</td><td>2 штуки</td></tr> <tr><td>Болгарский перец</td><td>1 штука</td></tr> <tr><td>Черные оливки</td><td>50 г</td></tr> <tr><td>Томатная паста</td><td>3 ст. ложки</td></tr> </tbody> </table> <p>Приготовление:</p> <ol style="list-style-type: none"> Приготовьте тесто, раскатайте лепешку и сделайте бортики. Приготовленный металлический поддон смажьте растительным маслом. Смажьте тесто растительным маслом, затем томатной пастой и выложите начинку: колбасу, болгарский перец, помидоры и оливки, посыпьте тертым сыром. Выберите меню и нажмите кнопку Старт без продукта в печи. После звукового сигнала откройте дверцу и поместите подготовленную пиццу на низкую решётку на стеклянный поворотный столик. Нажмите кнопку Старт. <p>После приготовления выньте пиццу из печи и дайте постоять 2-3 минуты.</p>	Мука пшеничная	250 г	Дрожжи (сухие)	5 г	Соль	2 г	Молоко	130 мл	Сахар	5 г	Слив. масло (растопленное)	25 г	Голландский сыр	250 г	Растительное масло	50 мл	Колбаса	100 г	Помидоры	2 штуки	Болгарский перец	1 штука	Черные оливки	50 г	Томатная паста	3 ст. ложки
Мука пшеничная	250 г																												
Дрожжи (сухие)	5 г																												
Соль	2 г																												
Молоко	130 мл																												
Сахар	5 г																												
Слив. масло (растопленное)	25 г																												
Голландский сыр	250 г																												
Растительное масло	50 мл																												
Колбаса	100 г																												
Помидоры	2 штуки																												
Болгарский перец	1 штука																												
Черные оливки	50 г																												
Томатная паста	3 ст. ложки																												

Программа	Диапазон веса	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Овощное рагу	4 порции	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<p>Ингредиенты:</p> <p>5 баклажанов порезать кубиками, 6 перцев болгарских - полосками, 5 помидоров порезать очень мелко, 1 кабачок небольшой - кубиками, 3-4 луковицы - мелко, 2 моркови - соломкой, 0,5 стакана растительного масла, 1,5 ст. ложек сахара, Специи: лавровый лист, чеснок, соль, перец по вкусу.</p> <ol style="list-style-type: none"> Все овощи сложите в глубокую микроволновую посуду слоями (в порядке указанном в ингредиентах), посолите, поперчите, добавьте сахар и растительное масло. Накройте кастрюлю микроволновой плёнкой или крышкой. Поместите подготовленную посуду с продуктами на стеклянный поворотный стол в печь. Нажмите кнопку Старт. В процессе приготовления два раза перемешать. После приготовления выньте блюдо из печи и дайте постоять.
Печёный картофель	0,2– 1,0 кг	Металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты комнатной температуры)	<ol style="list-style-type: none"> Возьмите картофель среднего размера (по 170-200 г). Вымойте и просушите. Проткните картофелины в нескольких местах вилкой. Поместите картофель на металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления, выньте картофель из печи. Дайте постоять 5 минут.
Жареная говядина	0,5 – 1,5 кг	Вертел, металлический поддон, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	<ol style="list-style-type: none"> Нанизать говядину на вертел и смазать растопленным маргарином или сливочным маслом. При необходимости привяжите мясо нитью к вертелу. Поместите металлический поддон на стеклянный поворотный столик. Выставите вес и нажмите кнопку Старт. После приготовления дайте постоять 10 минут, накрыв фольгой.

Русский повар

На следующем примере я покажу, как готовить по русским рецептам.
Например, джем.



Автоматическое приготовление
русской пищи позволяет легко
готовить любимые русские блюда
путем выбора типа пищи

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Русский повар** два раза.

На дисплее появится сообщение "rc - 2".
Заложите продукты согласно рецепту (стр. 27)

Нажмите кнопку **Старт**.



2. РУССКИЙ ПОВАР

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

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкция	Категория	Кол-во	Посуда																								
Гуляш из грибов	4 порции	Кастрюля для СВЧ &крышка (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты:</p> <table> <tr><td>Грибы</td><td>-500 г</td><td>Томат-пюре</td><td>-1ст. ложка</td></tr> <tr><td>Сладкий перец</td><td>-1шт</td><td>Мука</td><td>-1ст. ложка</td></tr> <tr><td>Лук</td><td>-2шт</td><td>Сметана</td><td>-0.5 стакана</td></tr> <tr><td>Растительное масло</td><td>-2 ст. ложки</td><td>Вода</td><td>-0.5стакана</td></tr> <tr><td>Соль и перец по вкусу</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>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.</p>	Грибы	-500 г	Томат-пюре	-1ст. ложка	Сладкий перец	-1шт	Мука	-1ст. ложка	Лук	-2шт	Сметана	-0.5 стакана	Растительное масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5стакана	Соль и перец по вкусу										
Грибы	-500 г	Томат-пюре	-1ст. ложка																											
Сладкий перец	-1шт	Мука	-1ст. ложка																											
Лук	-2шт	Сметана	-0.5 стакана																											
Растительное масло	-2 ст. ложки	Вода	-0.5стакана																											
Соль и перец по вкусу																														
Овощи гриль	0.8кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	<p>Ингредиенты</p> <table> <tr><td>Цуккини</td><td>-1 шт</td><td>Баклажаны</td><td>-1 шт</td></tr> <tr><td>Лук</td><td>-4 шт</td><td>Помидоры мелкие</td><td>-6 шт</td></tr> <tr><td>Сладкий перец разного цвета</td><td>-4 шт</td><td>Грибы мелкие</td><td>-12 шт</td></tr> </table> <p>Соус:</p> <table> <tr><td>Лимонный сок</td><td>-6 ст. ложек</td><td>Петрушка, рубленая</td><td>-2 ст. ложки</td></tr> <tr><td>Оливковое масло</td><td>-200 мл</td><td>Душица,рубленая</td><td>-2 ст ложки</td></tr> <tr><td>Соль и перец по вкусу</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>Способ приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> Баклажаны нарезать ломтиками, посолить и оставить на 30 мин. Цуккини, лук и помидоры нарезать крупными дольками. Насадить овощи и грибы на деревянные шпажки (около 200г на шпажку), смазать маслом. Выложить овощи на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. Выбрать меню и нажать старт. Смешать все ингредиенты для соуса. Подавать соус отдельно. 	Цуккини	-1 шт	Баклажаны	-1 шт	Лук	-4 шт	Помидоры мелкие	-6 шт	Сладкий перец разного цвета	-4 шт	Грибы мелкие	-12 шт	Лимонный сок	-6 ст. ложек	Петрушка, рубленая	-2 ст. ложки	Оливковое масло	-200 мл	Душица,рубленая	-2 ст ложки	Соль и перец по вкусу						
Цуккини	-1 шт	Баклажаны	-1 шт																											
Лук	-4 шт	Помидоры мелкие	-6 шт																											
Сладкий перец разного цвета	-4 шт	Грибы мелкие	-12 шт																											
Лимонный сок	-6 ст. ложек	Петрушка, рубленая	-2 ст. ложки																											
Оливковое масло	-200 мл	Душица,рубленая	-2 ст ложки																											
Соль и перец по вкусу																														

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции	Категория	Кол-во	Посуда
Рулет из лосося	1 форма	Металлический поднос на низкой решетке (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты Лосось -0.8kg Яйца -2 шт Сливки -100 мл Мякиш белого хлеба -3 шт Лук 1 шт 1. Измельчить семгу и лук в комбайне или мясорубке. Мякиш белого хлеба замочить в сливках и отжать. Яйца взбить миксером. Морковь натереть на мелкой терке. Смешать все ингредиенты, добавить муку и взбить миксером. 2. Пергаментную бумагу выложить на металлический поднос на низкой решетке. Выложить фарш таким образом, чтобы получилась форма полукольца. 3. Выберите меню и нажмите старт. 4. После сигнала открыть дверцу, вынуть металлический поднос, смазать майонезом. Нажать старт для продолжения приготовления блюда. 5. По окончанию приготовления, подавайте на стол. В центр полукольца можно выложить приготовленный заранее брокколи.	Морковь Мука Майонез Приготовл. брокколи Соль, перец по вкусу Пергаментная бумага для выпечки	1 шт - 3 ст.ложки -2 ст. ложки -1шт	
крылья гриль	1.0кг	Высокая решетка Блюдо для СВЧ (Комнатная темп. продуктов)	Ингредиенты Куриные крылья -1.0кг Маринад: Сок лимона -1/2 шт Приправа для гриля -1 ст. ложка Растительное масло -1 ст. ложка 1. Смешайте ингредиенты для маринада. Поместите крылья в маринад и оставить на час. 2. Нанизать крылья (по 3 штуки) на деревянные шпажки и поместить их на высокую решетку. Под решетку установить блюдо для СВЧ с водой для стекающего сока. 3. Выбрать меню и нажать старт. 4. После сигнала, перевернуть, затем продолжить приготовление нажатием стартта. 5. По окончанию приготовления, вынуть из печи и оставить на 1-2 минуты.			

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/температура продуктов	Инструкции			
Курник (Пирог с рисом, грибами и курицей)	1 форма	Металлический поднос На низкой решетке (Комнатаная темп.)	Ингредиенты Тесто (пресное, сдобное): Мука пшеничная -350г Яйцо -1шт Сахар -15г Соль -4г Сода -3г Сметана -30г Вода или молоко -75г Масло -90г Первый фарш: Рис -60г Яйцо -1шт Зелень -10г Масло -20г Второй фарш Курица (мякоть) -450 г Масло -20 г Мука -5 г Третий фарш: Грибы (Или сушеные грибы) -150г (-50г) Масло -10г	Блинчики: Мука пшеничная -100г Сахар -2г Яйца -5шт Молоко -100г Соль -1г Жир -2г	Инструкции 1. Первый фарш: сварить рассыпчатую рисовую кашу. Добавить вареные рубленые яйца, зелень, петрушку, все перемешать. 2. Второй фарш: сварить курицу, снять мякоть, нарезать ее кусочками, муку прогреть с маслом, развести бульон, прокипятить и этим соусом залить курицу. 3. Третий фарш: белые свежие грибы обжарить на масле и заправить таким же соусом как курицу. Если грибы сухие, то их сварить, шинковать, обжарить и заправить грибным соусом. 4. Из пресного теста раскатать круглую лепешку (диаметром примерно 25см и толщиной около 0.5 см). 5. На нее положить выпеченный блинчик, на него- слой начинки из риса, закрыть блинчиком, положить слой мякоти и курицы, снова- блинчик, слой обжаренных свежих грибов (сваренных и нацинкованных сухих), закрыть блинчиком, наконец сверху положить слой риса, все эти фарши уложить горкой и обложить ее блинчиками. 6. Затем раскатать вторую лепешку из пресного сдобного теста диаметром 35-40 см, сделать 4 радиальных надреза и ею покрыть горку из фарша и блинчиков. Края верхней и нижней лепешки защипнуть вокруг основания Курника «елочкой». На поверхности Курника защипнуть грани по линиям радиальных надрезов. 7. Смазать Курник яйцом, наложить на него украшения, сделать несколько проколов 8. Выбрать меню и нажать «Старт» при пустой печи. Печь даст сигнал об окончании предварительного нагрева. Открыть дверцу и поместить подготовленный пирог на низкую решетку на стеклянный поднос. После приготовления, вынуть из печи и дать постоять 2-3 мин.	

Программа	Вес/Кол-во порций	Посуда/принадлежности/ температура продуктов	Инструкции														
Открытый пирог (С начинкой из сухофруктов и орехов)	1форма	<p>Металлический поднос На низкой решетке (Комнатная темп.)</p> <p>Ингредиенты</p> <table> <tbody> <tr> <td>Слоеное тесто</td> <td>-250г</td> </tr> <tr> <td>Чернослив</td> <td>-30г</td> </tr> <tr> <td>Курага</td> <td>-30г</td> </tr> <tr> <td>Изюм</td> <td>-30г</td> </tr> <tr> <td>Мед</td> <td>-3 ст. Ложки</td> </tr> <tr> <td>Сливочное масло</td> <td>-3 ст. Ложки</td> </tr> <tr> <td>Фундук</td> <td>-30г</td> </tr> </tbody> </table>	Слоеное тесто	-250г	Чернослив	-30г	Курага	-30г	Изюм	-30г	Мед	-3 ст. Ложки	Сливочное масло	-3 ст. Ложки	Фундук	-30г	<p>1. Форму для выпечки(металлический поднос) смазать маслом. Тесто разморозить раскатать (в одном направлении) , выложить на дно формы, наколоть в нескольких Местахвилко й, и сделать невысокий бортик.</p> <p>2. Сухофрукты промыть, курагу и чернослив разрезать на половинки, добавить мед и масло, все перемешать.</p> <p>3. Равномерно выложить сухофрукты на тесто.</p> <p>4. Выбрать меню и нажать «Старт» при пустой печи. Печь подаст сигнал об окончании предварительного нагрева.Открыть дверцу и поместить подготовленное блюдо на низкую решетку на стеклянный поднос. После приготовления, вынуть из печи и дать постоять 2-3 мин.</p>
Слоеное тесто	-250г																
Чернослив	-30г																
Курага	-30г																
Изюм	-30г																
Мед	-3 ст. Ложки																
Сливочное масло	-3 ст. Ложки																
Фундук	-30г																

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 1 Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.
- 2 Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.
- 3 Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
- 4 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
- 5 Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
- 6 Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- 7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
- 8 Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.
- 9 Не мойте вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.

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**.

- 10 Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.
- 11 Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
- 12 Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
- 13 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создастся давление и оно взорвется.
- 14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
- 15 Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.
- 16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печь нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.
- 17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
- 18 Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаше заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.
- 19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.
- 20 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.

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

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.
- 22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.
- 23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и подержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.
- 24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- 25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 26 Яйца в скорлупе и сваренные вскруты яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.
- 27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.
- 28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.
- 29 Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.
- 30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).

- 31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.
- 32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
- 33 Микроволновая печь не может быть помещена в нишу на постоянную работу без предварительной проверки ее работы в этой нише.
- 34 Микроволновая печь предназначена для использования как отдельно стоящая.
- 35 Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.



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



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



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



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

Посуда для микроволновой печи

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

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

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

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

Столовые тарелки

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

Стеклянная посуда

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

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

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

Бумага

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

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

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

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

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

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

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, использующихся в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заливного 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 пересушенны или даже пригорят. Вы постепенно становите 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 пережарились.

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 наилучшей 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.

Поддумывание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка поддумываются за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для поддумывания, 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 поддумывания, первоначальный аромат блюда остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрзгивание 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 мембранны, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

Проверка готовности

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

Время отстоя

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

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

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

2 Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте

Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просочиться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпкой, 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 ЧИСТАЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будет легче поддерживать в чистом состоянии, если почаше протирать их влажной тряпкой.

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

B. Почему не горит освещение в камере печи?

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

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

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

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

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

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

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

B. Почему яйца иногда “взрываются”?

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

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

- O. 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.

B. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

- O. 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, предназначеннной 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 ПРЕВРАТИСЬ 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.

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

- O. 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:
СИННИЙ ~ Нейтральный
КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением
ЖЕЛТЫЙ И **ЗЕЛЕНЫЙ** ~ Земля

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

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

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

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

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

Технические характеристики

	MC7849Н / MC7847В / MC7847BS
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 500 мм (Г)
Микроволны	1300 Вт
Потребляемая мощность	Гриль 1150 Вт
Комби	3150 Вт
Конвекция	800 Вт (максимум 1900 Вт)



Предупреждение

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



ПАЙДАЛАНУШЫГА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ ГРИЛЬДІ ЖӘНЕ КОНВЕКЦИЯЛЫ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

ПЕШІНІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҮРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ НҰСҚАУЛЫҒЫН
МҰЖИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

MC7849H/MC7847B/MC7847BS

ҚАЗАҚ

Ескертулер

Пеш есікшесінің механизміне орнатылған бұғаттаушы түйістердің арқасында, сіз есікшесі ашық пешті қоса алмайсыз. Ол бұғаттаушы түйістер есікше ашылған кезде көз келген ас дайындау режимін өздігінен ажыратуды қамтамасыз етеді, егер микротолқынды пеш жағдайында оны істемесе, сіз микротолқындың энергияның зиянды әсеріне ұшырауыныз мүмкін.

Бұғаттаушы түйістермен бірнөрсе істеуге тырыспаған дұрыс.

Пеш есікшесі мен алдыңғы панельдің арасында ешқандай заттарды қыстырмаңыз және астың қалдықтарының немесе тазартқыш құралдардың шөгінділерінің тығыздаушы беттерге жинақталуына жол берменіз.

Ақаулы пешті пайдаланбаңыз. Пеш есікшесінің сенімді жабылғаны және (1) есікшениң (майысы), (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 баптамауга немесе жөндемеуге тиіс.

⚠ Ескерту

Өзініздің ас дайындау уақытын дұрыс орнатқаныңызды әркез тексеріп отыруды етінеміз, ейткені тым ұзақ дайындау астың тұтандыуына және одан әріде пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.

Микротолқындың энергияның ықтимал асқын әсерінен абай болу үшін сақтық шаралары

Сіздің микротолқынды пешінізде сұйықтытарды, мысалы, көжелерді, тұздықтар мен сусындарды қыздырган кезде көзге көрінер бу түйіршіктері түзілүсіз сұйықтытың қайна нұктесінен жоғары қызыу орын алуы мүмкін. Бұл асқын қызған сұйықтытың кенеттен қайнауына әкеліп соғуы мүмкін. Ондай мүмкіндіктен аулақ болу үшін, төмендегі шараларды қабылдау қажет:

1. Өнөші тар цилиндрлі ыдыстарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
2. Сұйықтықты асқын қыздырманыз.
3. Үдысты пешке қоярдың алдында сұйықтықты арапастырыңыз да, содан кейін қыздыру уақытының жарымын еткенен соң оны қайтадан арапастырыңыз.
4. Қыздырып болғаннан кейін ыдысты пеште үстай тұрыңыз, содан соң сұйықтықты ақырынғанда қайтадан арапастырыңыз немесе ыдысты шайқаңыз, содан кейін сұйықтықты ішерден бұрын, күйіл қалмау үшін оның температурасын тексеріңіз (бұл әсіресе балалардың тағамы бар шөлмекшелер мен банкаларға қатысты).

⚠ Ескерту

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

Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді

Микротолқындар радио және теледидар хабарларын таратуда пайдаланылатын электромагнитті толқындарға және әдетегі күн жарығына үқсас энергия нысаны болып табылады. Әдетте электромагнитті толқындар сыртқа атмосфера арқылы тарайды және қеңістікте із-түсіз жогалады. Алайда, микротолқынды пештерде микротолқындардың құрамындағы энергияны пайдалануға болатындай етіп құрылмаланған магнетрон бар. Магнетронға жіберілетін ток микротолқынды энергия ендіру үшін пайдаланылады. Ол микротолқындар пештің ішіндегі ойық арқылы ас дайындау ауданына жіберіледі. Пештің төменгі жағында айналатын немесе қозгалмайтын астau орналасқан. Микротолқындар пештің металл кабыргалары 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 ашылғысымен, пеш микротолқындар өндіруді өздігінен тоқтатады. Асқа енген кезде микротолқындың энергия толығымен жылу болып қайта түрленеді, бұл орайда сізге ас ішкен кезде зиян көлтіре алатын ешқандай “қалдық” энергия қалмайды.

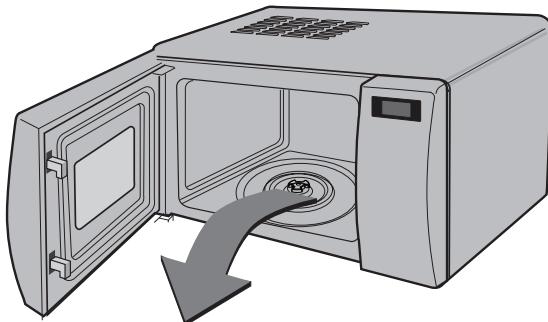
Ескертулер	40
Мазмұны	41
Пешті орамнан алу және орнату	42~43
Сағатты орнату	44
Балалардан бұғамттай	45
Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау	46
Микротолқынды қуаттылық деңгейі	47
Екі сатыда дайындау	48
Жылдам старт	49
Дайындау үақытын ұлғайту және азайту	50
Гриль режимінде дайындау	51
Конвекция режимінде дайындау	52 ~ 53
Құрамдас дайындау режимі	54 ~ 55
Өнімдерді автоматты жібіту	56 ~ 57
Жылдам жібіту	58 ~ 59
Авто аспаз	60 ~ 63
Орыс аспазы	64 ~ 69
Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар	70 ~ 71
Микротолқынды пешке арналған ыдыс	72
Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау	73 ~ 74
Негұрлым жиу туындаітын сұрақтарға жауаптар	75
Желілік ашаны жинақтая туралы ақпарат	
Техникалық сипаттамалары	76

Пешті орамнан алу және орнату

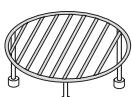
Темендердегі екі бетте берілген базалық нұсқаулықтарды үстانا отырып, сіз пешті жылдам орната және оның жұмысқа жарамдылығын тексере аласыз. Пешті орнату орыны туралы нұсқаулыққа ерекше назар аударуды өтінеміз. Пешті орамнан алған кезде одан өзініздің онымен бірге жеткізілетін керек-жарақтар мен орамдау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

1

Пешті орамнан алыңыз да, оны тегіс горизонталды бетке орнатыңыз.



ШЫНЫ АСТАУ



АЛАСА ТОР

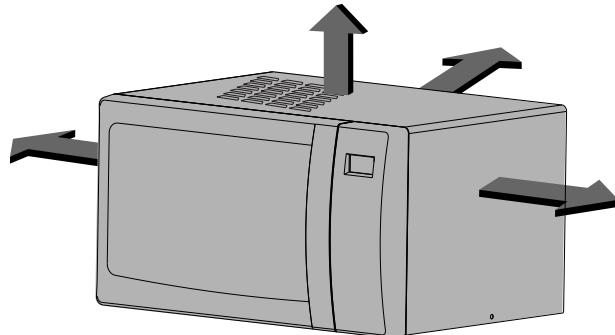


АЙНАЛАТЫН САҚИНА

2

Пешті өзіңіз таңдаған жерде тегіс горизонталды бетке еденнен кем дегенде 85 см биіктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті желдету үшін пештің үстінен кем дегенде 30 см және артынан 10 см саңылауды қамтамасыз етіңіз. Пешті кездесік еденге аударып ламау үшін, есікшениң алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кем дегенде 8 см кейін қарай орналасуын қамтамасыз етіңіз.

Пештің үстіңі жағында немесе бүйір қабыргаларында желдеткіш ойықтар орналасқан. Ол ойықтарды бітеп пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.



БҮЛ БҮЙІМ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА АС
ДАЙЫНДАУ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУФА ТИІС.

3

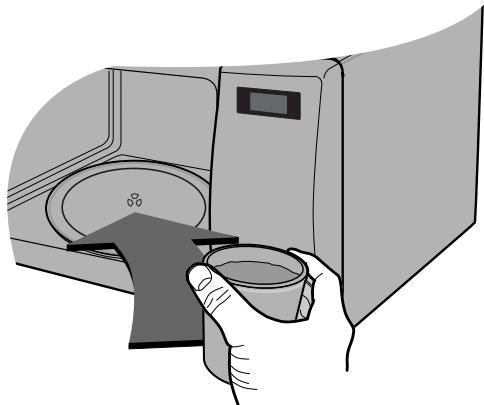
Микротолқынды пешіңізді айнымалы ток желісінің стандартты ұяшығына қосыңыз. Пештің қорегі бөлек желіден жүзеге асырылуын қамтамасыз етіңіз. Егер сіздің пешіңіз тиісті түрде жұмыс істемесе, желілік ашаны ұяшықтан ажыратыңыз да, содан кейін ашаны қайтадан ұяшықта салыңыз.

4

Пешті ашыныз. Пешке АЙНАЛАТЫН САҚИНАНЫ орнатыңыз және сақинаға ШЫНЫ ТАБАҚ қойыңыз.

5

Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны ШЫНЫ ACTAUFA қойыңыз да, есікшені жабыңыз. Егер сізде қандай ыдысты пайдалануға болатынына қатысты күмән болса, 72-ші беттен қарауды өтінеміз.

**6**

Стоп/Тастау батырмасын басыңыз да, содан кейін 30 секундқа тен 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. Үйдісты шығарған уақытта абай болыңыз, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.

**8**

ЕҢДІ СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН

Балалардың шөлмектері мен бала тағамы бар банкалардың ішіндегін балаларға берерден бұрын күйіп қалмас үшін, арапастыру 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. Өзініздің 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) әллепті біртүрлі рәміздер пайда болса, желілік бауды үшіншінде ажыратыныз, содан кейін оны қайтадан қосыныз да, сағатты қайта орнатыныз.

Өзініздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суретtelгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

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 үшіншінде ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).

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.

Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз.

Сағат жүре бастайды.

Балалардан бұғаттау



Сіздің пешінізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін сақтандырыш күрлігі бар. Балалардан бұғаттауды қосқаннан кейін сіз одан бұғаттауды алғанға дейін пештің ешқандай функцияларын пайдалана алмайсыз және ондай ешнәрсе дайындаі алмайсыз. Алайда сәби бәрібір пештің есікшесін аша алады.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

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

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз да, оны дисплейде “L” әрпі (бұғаттау) пайда болғанға және пеш дыбыстық сигнал бергенге дейін басулы күйінде ұстап тұрыңыз.

БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі орнатылды.

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



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.

Микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

Төменде берілген мысалда біз сізге өлдебір тағамды максималдыдан 720 қуаттылық деңгейінде 5 минут 30 секундтың ішінде қалай дайындау керектігін көрсетеміз



Сіздің пешінізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жогары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басу арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауга болады.

ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙІ

ЖОҒАРЫ	900 Вт	100%
ОРТАША ЖОҒАРЫ	720 Вт	80%
ОРТАША	540 Вт	60%
ЖІБІТУ ОРТАША	360 Вт	40%
ТӨМЕН	180 Вт	20%

Пешінізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суретtelгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Тұтқаны бұрының да, 720 қуаттылық деңгейін таңдау үшін

Микро (Микро) батырмасын екі мәрте басыңыз.
Дисплейде "720" хабары пайда болады.

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

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



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

Микротолқынды қуаттылық деңгейі

Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану	
ЖОҒАРЫ	900	100%	<ul style="list-style-type: none"> Су қайнату Ет толтырmasынан тағамдарды куреніту Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау Қатқыл өмес (“нәзік”) ет кесектерін дайындау
ОРТАША ЖОҒАРЫ	720	80%	<ul style="list-style-type: none"> Барлық тағамдарды жылтыту Етті ірі кесек және құсты тутас қызыру Саңырауқұлактар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтықымдастарды) дайындау Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау
ОРТАША	540	60%	<ul style="list-style-type: none"> Бәліштер мен таба нандар пісіру Жұмыртқа дайындау Тәтті крем дайындау Күріш, көже дайындау
ЖІБІТУ/ ОРТАША/ТӨМЕН	360	40%	<ul style="list-style-type: none"> Барлық өнімдерді жібіту Сарымай мен шоколадты еріту Біршама қатты ет кесектерін дайындау
ТӨМЕН	180	20%	<ul style="list-style-type: none"> Сарымай мен ірімшікті жұмысарту Балмұздақты жұмысарту Ашытқылы қамырды көтеру



Екі сатыда дайындау



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

1-ші сатының сонында дыбыстық сигнал беріледі де, 2-ші саты басталады.

Егер сіз дайындау бағдарламасын пештің жадысынан өшіруді қаласаңыз, Стоп/Тастау батырмасын екі мәрте басыңыз.

Темендегі мысалда біз сізге әлдебір асты екі сатыда қалай дайындау керек екенін көрсетеміз. Бірінші сатыда сіздің асыңыз ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейінде 11 минут, ал екінші сатыда – 360 қуаттылық деңгейінде 35 минут дайындалады,

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.



1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

ЖОҒАРЫ қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро (Микро)** батырмасын басыңыз.

10 мин (10 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.

1 мин (1 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.

2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз.

360 қуаттылық деңгейін таңдау үшін **Микро (Микро)** батырмасын басыңыз.

10 мин (10 минут) батырмасын үш мәрте басыңыз.

1 мин (1 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



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

Жылдам старт



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

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Ас дайындау уақытын микротолқынды қуаттылықтың ЖОФАРЫ деңгейінде 2 минуттың ішінде беру үшін,
Старт/Быстрый Старт (Старт/Жылдам старт) батырмасын төрт мәрте басыңыз.

Сіздің пешініз сіз батырманы төр мәрте басып үлгергенше, жұмыс істей бастайды.

Дайындау уақытын ұлғайту және азайту

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



Егер қандай да бір автоматты дайындау бағдарламасын пайдаланған кезде сіз астын жете қуырылмаганын 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 процессин тоқтатудың қажеті жоқ.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Қажетті Автодайындау бағдарламасын таңдаңыз.

Өнімдердің салмағын беріңіз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Больше (Көбірек) батырмасын басыңыз.

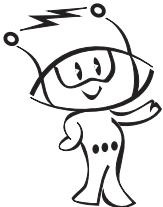
Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа ұлғаяды.

Меньше (Азырақ) батырмасын басыңыз.

Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды

Төмөндегі мысалда біз сізге әлдебір тағамды 12 минут және 30 секундтың ішінде дайындау үшін грильді қалаі пайдалану керектігін көрсөтеміз.

Гриль режимінде дайындау

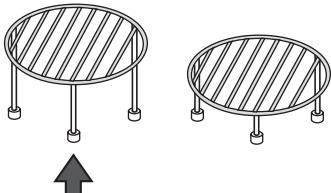


1 Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз

2 Гриль (Гриль) батырмасын басыңыз.

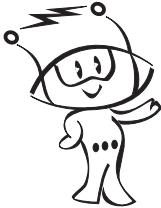
Дайындау уақытын беріңіз.
10 мин (10 минут) батырмасын бір мәрте басыңыз.
1 мин (1 минут) батырмасын екі мәрте басыңыз.
10 сек (10 секунд) батырмасын үш мәрте басыңыз.

3 Старт (Старт) батырмасын басыңыз.



Конвекция режимінде дайындау

Төмендегі мысалда біз сізге пешті алдын ала қалай қыздыру, және содан кейін әлдебір тағамды 230°C температура жағдайында 50 минуттың ішінде дайындау керек екенін көрсетеміз.



Конвекция режимінде 100°C-250°C ауқымында 40°C температураны беруге болады (180°C температура конвекция режимін таңдаған кезде автоматты түрде орнайды). Бұл пешті 40°C температура кеінде ферментация (ашыту) функциясы бар. Сізге пеш суығанға дейін тоса тұру қажет болу мүмкін, өйткені сіз егер пештің температурасы 40°C жоғары болса, ферментация функциясын пайдалана алмайсыз. Пеш берілген температурага дейін қызу үшін, бірнеше минут қажет. Дұрыс температурага жеткеннен кейін пеш сізге өзінің қызғаны туралы белгі беріл, дыбыстық сигнал шығарады. Содан кейін асты пешке салыңыз да, дайындауды бастаңыз.

1

- Пешті алдын ала қыздыру үшін **Стоп/Сброс** (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2

Конвекция (Конвекция) батырмасын басыңыз.

3

230°C температураны беру үшін, **Больше (Көбірек)** батырмасын бес мәрте басыңыз.
Дайындау температурасын **Больше/Меньше** (Көбірек/Азырақ) батырмаларын басып өзгертуге болады.

4

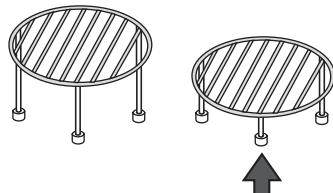
Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Конвекция режимінде дайындау



Егер сіз температуралыңыз көрсетпесеңіз, онда пеш автоматты түрде 180°C таңдайды. Дайындау температурасын өзгерту үшін реттеуші тұтқаны басыңыз.

Конвекция режимінде оған арналған тор (аласа тор) пайдаланылуға тиіс.



2. Асты дайындау үшін.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Конвекция (Конвекция) батырмасын басыңыз.

230°C температуралыңыз беру үшін, **Больше (Көбірек)** батырмасын бес мәрте басыңыз.

10 мин (10 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Құрамдас дайындау режимі

Төмендегі мысалда біз сізге пешінізді 360 микротолқындық қуаттылық деңгейін және грильдыпайдаланып, 25 минуттың ішінде дайындау үшін қалай бағдарламалау керектігін көрсетеміз.



Сідің пешінізде сізге асты қыздыруышы элементті және микротолқындарды бір мезгілде немесе кезекпен пайдаланып, дайындауга мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар. Бул әдетте сізге асты анағұрлым қысқа уақытта дайындауга мүмкіндік береді.

Құрамдас режимде сіз үш микротолқынды қуаттылық деңгейін орната аласыз (180, 270 және 360).

Гриль режимінде грильге арналған тор мен шыны табаның арасына металл таба қойылады.

1. МИКРОТОЛҚЫНДАР МЕН ГРИЛЬДІ ҚҰРАМДАСТИРУ

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Комби (Комби) батырмасын басыңыз.

Гриль (Гриль) батырмасын басыңыз.

360 қуаттылық деңгейін таңдау үшін, **Микро (Микро)** батырмасын үш мәрте басыңыз.

Дайындау уақытын беріңіз.

10 мин (10 минут) батырмасын екі мәрте басыңыз.

1 мин (1 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Дайындау барысында сіз дайындау уақытын ұлғайту/азайту үшін Көбірек/Азырақ батырмаларын пайдалана аласыз.

Асты алғып шығарда абай болыңыз, өйткені ол дайындалған ыдыс ыстық болады!

Төмендегі мысалда біз сізге пешінізді 360 микротолқындық қуаттылық деңгейін және конвекцияны пайдаланып, 200°C температура жағдайында 25 минуттың ішінде дайындау үшін қалай бағдарламаласа керектігін көрсөтеміз.

Құрамдастайтындау режимі



Сідің пешінізде сізге асты қыздыруышы элементті және микротолқындарды бір мезгілде немесе кезекпен пайдаланып, дайындауга мүмкіндік беретін құрамдастайтындау режимі бар. Бұл әдетте сізге асты анағұрлым қысқа уақытта дайындауга мүмкіндік береді.

2. Микротолқындар мен конвекцияны құрамдастыру

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Комби (Комби) батырмасын басыңыз.

Конвекция (Конвекция) батырмасын басыңыз.

Конвекция режимінде 200 °C температура беру үшін, көбірек батырмасын екі мәрте басыңыз.

360 қуаттылық деңгейін таңдау үшін, **Микро (Микро)** батырмасын үш мәрте басыңыз.

Дайындау уақытын беріңіз.

10 мин (10 минут) батырмасын екі мәрте басыңыз.

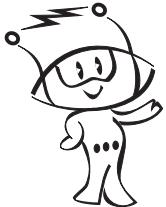
1 мин (1 минут) батырмасын бес мәрте басыңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

Дайындау барысында сіз дайындау уақытын ұлғайту/азайту үшін Көбірек/Азырақ батырмаларын пайдалана аласыз.

Асты алып шыгарда абай болыңыз, өйткені ол дайындалған ыдыс ыстық болады!

Өнімдерді автоматтарты жібіту



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

Санат	Жібіту батырмасын басу
Ет	1 мәрте
Құс еті	2 мәрте
Балық	3 мәрте
Мұздаган көкеністер	4 мәрте

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

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Сіз жібітпек болған өнімдерді өлшешіз, Міндетті түрде металл байламадарды немесе орамаларын алып тастаңыз, содан кейін өнімдерді пешке салып, есікшени жабыңыз.

Кұсты жібіту бағдарламасын таңдау үшін Авторазмораживание

(Автокжібіту) батырмасын екі мәрте басыңыз.

Дисплейдің терезесінде “DEF2” хабары пайда болады.

Сіз жібітпек болған мұздаган өнімдердің салмағын енгізініз.

Больше (Көбірек) батырмасын он төрт мәрте басыңыз.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

4

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

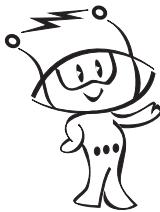
АВТОМАТТЫ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

- Жібіту қажет болған тағам өнімі микротолқынды пеш үшін жарамды ыдысқа салынуға тиіс, оны жаппай, пешке бұрылмалы шыны үстелге қою керек.
- Егер өнімдердің кейбір бөліктері басқаларына қарағанда жылдам жібісе, оларды шағын фольга кесектерімен жабыныз. Бұл өнімнің қатты кебуйнің алдын алып, процессті баяулатуға көмектеседі. Фольганың пештің қабыргаларына тимеуін және фольганың кесектерінің бір біріне жанааспауын тексерініз.
- Ет толтырмасы, жаншыма котлеттер, шұжықтар (сосискалар) жөне бекон секілді өнімдерді мүмкіндігінше бір бірінен ажырату керек. ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛ естілген уақытта есікшені ашыныз да, өнімдерді аударыныз. Егер ендігі жібіген кесектер болса, оларды алып шығыныз. Елі мұздаган бөлікті пешке қайта салыныз да, жібітуді жалғастырыныз. Жібіткеннен кейін өнімге тоłyқ жібігөнге дейін тұра тұруға мүмкіндік берініз.
- Мысалы, ет кесектері мен тұтас балапан еттері дайындаған бастамастан бұрын кем дегенде 1 сағат ТҮРҮФА тиіс.

Бағдарлама	Салмақ ауқымы	Үйдис/керек-жарақтар/өнімдердің температурасы	Нұсқаулықтар
Ет Күс еті Балық	0,1 – 4,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны үстел (мұздаган өнімдер)	<p>Ет Сиыр етінен толтырма, қон кеекшелер, азу, қуыруға арналған ет, кесінді, сиыр етінен бурғе (котлет), шошқа етінен жаншылма, қой етінен жаншылма, орамаға арналған ет, сосиска, котлеттер (қалыңдығы 2 см). Жібіткеннен кейін фольгамен жауып, 5-15 минутқа қоя тұрыныз.</p> <p>Күс еті Балапан, сан еттер, төс, күркетауық төсі (2,0 кг дейін). Жібіткеннен кейін фольгамен жауып, 20-30 минутқа қоя тұрыныз.</p> <p>Балық Қон ет, денелер, тұтас балық, теңіз өнімдері. Жібіткеннен кейін фольгамен жауып, 10-20 минутқа қоя тұрыныз.</p> <ol style="list-style-type: none"> Мұздаган өнімдерді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыныз. Шеттерін фольгамен жабыныз. Үйдисті бұрылмалы шыны үстелге қонызыз. Салмақты белгілеңіз де Старт батырмасын басыныз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашыныз. Жібіген кесекшелерді алыныз да, өнімдерді аударыныз немесе арапастырыныз. Содан кейін Старт батырмасын қайта басыныз және жібітуді жалғастырыныз. Жібіткеннен кейін өнімдерді пештен шығарыныз да, қақпақпен жауып біраз қоя тұрыныз.
Мұздаган көкөністер	0,1 – 2,0 кг	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны үстел (мұздаган өнімдер)	<p>Көкөніс ассорти, жас сәбіз және т.б.</p> <ol style="list-style-type: none"> Мұздаган өнімдерді микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыныз. Үйдисті бұрылмалы шыны үстелге қонызыз. Салмақты белгілеңіз де Старт батырмасын басыныз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашыңыз да, кекөністерді арапастырыныз. Содан кейін Старт батырмасын қайта басыныз және жібітуді жалғастырыныз. Жібіткеннен кейін өнімдерді пештен шығарыныз да, 3-5 минут қоя тұрыныз.

Жылдам жібіту

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



1

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

2

Б.размораживание (Б.разморозка) батырмасын басыңыз.
Пеш қалғанын істейді.

3

Жылдам жібіту функциясы автоматты түрде қосылады.

ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.

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

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

Авто аспаз

Төмөндеңі мысалда біз сізге 1,2 кг картопты “Құырылған тауық” қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.



АВТОМАТТЫ ДАЙЫНДАУ
режимі сізге өзініздің сүйікті тәғамдарыңыздың көпшілігін тиісті тәғам санытын таңдау және өнімдердің салмағын енгізу арқылы оңай дайындауға мүмкіндік береді.

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Авто повар (Авто аспаз) батырмасын бір мәрте басыңыз.
Дисплейде “Ac-1” хабары пайда болады.

Больше (Кебірек) батырмасын бес мәрте басыңыз,
сонда 1,2 кг салмақ енгізіледі.

Егер Кебірек немесе Азырақ секторы басулы қуйінде ұсталып тұрса, салмақ жылдам ұлғаятын болады.

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚ

1. Авто аспаз

Бағдарлама	Салмақ ауқымы	Үйдіс/көрек-жарақтар/өнімдердің температурасы	Нұсқаулықтар
Жареная курица (Күшірілған тауық)	0,8 – 1,5 кг	Істік, металл табандық, бұрылмалы шыны үстел (өнімдер салқындастылған)	<p>Ингредиенттер: Салмағы 0,8-1,5 кг балапан, ½ лимон, 1 асқасық өсімдік майы, 1-3 тіс сарымсақ, 1 лавр жапырағы. Дәмдеуіштер: грильге арналған татымдылық, бройлерге арналған татымдылық, тұз, бұрыш талғанға орай.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Балапанды маринадтаңыз да, 1 сағатқа қоя тұрыңыз. 2. Балапанды істікке шашып, оны істікке жіппен байлап қойыңыз. Металл табандықты бұрылмалы шыны үстелге қойыңыз. 3. Салмақты белгілеңіз де Старт батырмасын басыңыз. 4. Дайындал болғаннан кейін балапанды пештен алышыңыз да, фольгамен жауып, 5-10 минутқа қоя тұрыңыз.
Жареные окорочки (Күшірілған сандар)	0,2 – 0,8 кг	Аласа тор, металл табандық, бұрылмалы шыны үстел (өнімдер бөлме температурасында)	<p>Сандар - 2 дана (бір санның салмағы шамамен 250 г) Ірімшік - 150 г Саңырауқұлақ (дайын) - 100 г</p> <p>Дәмдеуіштер: бройлерге арналған татымдылық, грильге арналған татымдылық.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Саннан сүйекті алыш тастаңыз. 2.Ірімшікті жағыңыз да, туралған саңырауқұлақпен арапастырыңыз. 3.Сандарды алынған қоспамен толтырып, дәмдеуіштер себіңіз. 4.Сандарды бұрылмалы шыны үстелге металл табандыққа аласа торға қойыңыз. 5.Салмақты белгілеңіз де, Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан соң есікшені ашып, өнімдерді аударыңыз. Содан кейін қайтадан Старт батырмасын басып, дайындауды жалғастырыңыз. Дайындал болған соң сандарды пештен алыш, біразға қоя тұрыңыз.
Жареная рыба (Күшірілған балық)	0,2 – 0,8 кг	Білік тор, металл табандық, бұрылмалы шыны үстел (өнімдер бөлме температурасында)	<p>Ингредиенттер (0,7 кг дайындау үшін): Балық - 2 дene (бір дененің салмағы шамамен 275 г) Майонез - 150 г</p> <p>Дәмдеуіштер: грильге арналған татымдылық, татымдық шөптер, балыққа арналған лимон татымдылық.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Дәмдеуіштерді майонезбен арапастырып, балықты шамамен 1 сағатқа маринадтаңыз. 2.Балықты бұрылмалы шыны үстелге металл табандыққа білік торға қойыңыз. 3.Салмақты белгілеңіз де, Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан соң есікшені ашып, өнімдерді аударыңыз. Содан кейін қайтадан Старт батырмасын басып, дайындауды жалғастырыңыз. 4.Дайындал болған соң балықты пештен алыш шығыңыз. Балықты фольгамен жауып, 2-3 минутқа қоя тұрыңыз.

Бағдарлама	Салмақ ауқымы	Ыңдыс/көрек-жарақтар/өнімдердің температурасы	Нұсқаулықтар																										
Заморожен ная пицца (Мұздаған пицца)	0,1 – 0,5 кг	Аласа топ, металл табандық, бұрылмалы шыны үстел	<p>Бұл бағдарлама мұздаган пиццаны дайындау үшін әзірленген.</p> <p>1.Барлық орамдық материалды алып тастаңыз. 2.Пиццаны бұрылмалы шыны үстеге металл табандыққа аласа торға қойыңыз. 3.Салмақты белгілеп, Старт батырмасын басыңыз. 4.Дайындал болғаннан кейін 1-2 минутқа қоя тұрыңыз.</p>																										
Свежая пицца (Жас пицца)	1 үлес	Аласа топ, металл табандық, бұрылмалы шыны үстел (өнімдер бөліме температурасында)	<p>Ингредиенттер:</p> <p>Қамыр:</p> <table> <tbody> <tr><td>Бидай ұны</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Ашытқы (құрғак)</td><td>5 г</td></tr> <tr><td>Тұз</td><td>2 г</td></tr> <tr><td>Сүт</td><td>130 мл</td></tr> <tr><td>Қант</td><td>5 г</td></tr> <tr><td>Сарымай (ерітілген)</td><td>25 г</td></tr> </tbody> </table> <p>Толтырмасы:</p> <table> <tbody> <tr><td>Голланд ірімшігі</td><td>250 г</td></tr> <tr><td>Өсімдік майы</td><td>50 мл</td></tr> <tr><td>Шұжық</td><td>100 г</td></tr> <tr><td>Қызанақ</td><td>2 дана</td></tr> <tr><td>Болгар бұрышы</td><td>1 дана</td></tr> <tr><td>Қара зәйтүн жемісі</td><td>50 г</td></tr> <tr><td>Томат пастасы</td><td>3 асқасық</td></tr> </tbody> </table> <p>Дайындау:</p> <p>1.Қамырды дайындаңыз, жайының да ернеулер жасаңыз. 2.Дайындалған металл табандыққа есімдік майын жағыңыз. 3.Қамырга есімдік майын, содан соң томат пастасын жағыңыз да, толтырманы салыңыз: шұжық, болгар бұрышы, қызанақ және зәйтүн, жонылған ірімшік себіңіз. 4.Мәзірді таңдал, пеште өнімсіз Старт батырмасын басыңыз. Дыбыстық сигналдан кейін есікшені ашып, дайындалған пиццаны бұрылмалы шыны үстеге аласа торға қойыңыз. Старт батырмасын басыңыз. Дайындал болған соң пиццаны пештен алып шығып, 2-3 минутқа қоя тұрыңыз.</p>	Бидай ұны	250 г	Ашытқы (құрғак)	5 г	Тұз	2 г	Сүт	130 мл	Қант	5 г	Сарымай (ерітілген)	25 г	Голланд ірімшігі	250 г	Өсімдік майы	50 мл	Шұжық	100 г	Қызанақ	2 дана	Болгар бұрышы	1 дана	Қара зәйтүн жемісі	50 г	Томат пастасы	3 асқасық
Бидай ұны	250 г																												
Ашытқы (құрғак)	5 г																												
Тұз	2 г																												
Сүт	130 мл																												
Қант	5 г																												
Сарымай (ерітілген)	25 г																												
Голланд ірімшігі	250 г																												
Өсімдік майы	50 мл																												
Шұжық	100 г																												
Қызанақ	2 дана																												
Болгар бұрышы	1 дана																												
Қара зәйтүн жемісі	50 г																												
Томат пастасы	3 асқасық																												

Бағдарлама	Салмақ ауқымы	Ыдыс/көрек-жарақтар/өнімдердің температурасы	Нұсқаулықтар
Овощное рагу (Көкөніс рагу)	4 үлес	Микротолқынды пешке арналған ыдыс, бұрылмалы шыны үстел (өнімдер бөлме температурасында)	<p>Ингредиенттер: 5 баклажанды текшелеп, 6 болгар бұрышын - тілімдеп тураңыз, 5 қызанақты өте ұсақтап, 1 шагын көдіні – текшелеп, 3-4 пиязды – ұсақ, 2 сәбізді – жоңқалап тураңыз. 0,5 стакан есімдік майы, 1,5 асқасық қант. Дәмдеуіштер: лавр жапырағы, сарымсақ, тұз, бұрыш талғамға орай.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Барлық көкөністерді терең микротолқынды ыдысқа қабаттал салыңыз (ингредиенттерде көрсетілген тәртіпте), тұз, бұрыш себініз, қант пен есімдік майын үстеніз. Қазанды микротолқынды таспамен немесе қақпақпен жабыңыз. 2. Дайындалған өнімдер салынған ыдысты пешке бұрылмалы шыны үстелге қойыңыз. 3. Старт батырмасын басыңыз. Дайындау барысында екі рет арапастыру керек. Дайындал болған соң тағамды пештен алып, біразға қоя тұрыңыз.
Печёный картофель (Қызылдырып пісірілген картоп)	0,2 – 1,0 кг	Металл табандық, бұрылмалы шыны үстел (өнімдер бөлме температурасында)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Орташа мөлшерлі картоп алыңыз (170-200 г). Жуып, көптіріңіз. Оны бірнеше мөрте шашышқымен түйрениз. 2. Картопты бұрылмалы шыны үстелге металл табандықта қойыңыз. 3. Салмақты белгіленіз де, Старт батырмасын басыңыз. 4. Дайындал болғаннан кейін фольгамен жауып, 10 минутқа қоя тұрыңыз.
Жареная говядина (Күзылған сиыр еті)	0,5 – 1,5 кг	Істік, металл табандық, бұрылмалы шыны үстел (өнімдер салқындағылған)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сиыр етін істікке шашып, ерітілген маргарин немесе сарымай жағыңыз. Қажет болса, етті істікке жілпен байлап қойыңыз. Металл табандықты бұрылмалы шыны үстелге қойыңыз. 2. Салмақты белгіленіз де, Старт батырмасын басыңыз. 3. Дайындал болғаннан кейін фольгамен жауып, 10 минутқа қоя тұрыңыз.

Орыс аспазы

Тәмендегі мысалда біз орыс рецепттері бойынша қалай дайындау керек екенін көрсетеміз.
Мысалы, джем.



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

Стоп/Сброс (Стоп/Тастау) батырмасын басыңыз.

Русский повар (Орыс аспазы) батырмасын екі мәрте басыңыз.

Дисплейде "rc -2" хабары пайда болады.
Өнімдерді рецептке сәйкес салыңыз (**65**-ші бет)

Старт (Старт) батырмасын басыңыз.

2. РУССКИЙ ПОВАР (ОРЫС АСПАЗШЫСЫ)

<i>Бағдарлама</i>	<i>Салмағы/Үлес саны</i>	<i>Ұйдыс аяқ/көрек-жарақтар/әнім төмпературасы</i>	<i>Нұсқаулықтар</i>								
Гречневая каша (Қарақұмық ботқасы)	0.3кг	СВЧ табагы (Әнімдердің бөлме температурасы)	<ol style="list-style-type: none"> Қарақұмак жармасының 300 г. сумен шайыңыз. 600 мл су құйып, үлкен әрі терен табаққа түз қосыңыз, оны 15 мин. қалдырыңыз. Тамакты пешке салыңыз. Менюоды таңдал, старт түймесін басыңыз. Ас дайын болғаннан кейін 15 мин. салқындастып қойыңыз. 								
Үй кеспесі (Лапша домашняя)	1 үлес	СВЧ табагы& қақпағы (Әнімдердің бөлме температурасы)	<p>Құрамдастары:</p> <table> <tr> <td>Тауық беліктері</td> <td>- 500 г</td> </tr> <tr> <td>(тауық жотасы, мойны немесе тесі)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Су</td> <td>- 1000 мл</td> </tr> <tr> <td>Үй кеспесі</td> <td>- 70 г</td> </tr> </table> <p>Дәміне қарай түз.</p> <ol style="list-style-type: none"> Тауық беліктерін сумен шайып, оларды үлкен табаққа салыңыз және 400 мл су қосып, оны қақпақпен жабыңыз. Тамакты пешке салыңыз. Менюоды таңдал, старт түймесін басыңыз. Белгіден кейін пеш есіргін ашып, көбігін алышыз. С орпасына қалған суды қосып, оны түздал, бетін қақпақпен жауып қойыңыз. Ас дайындау процесін жалғастыру үшін стартты басыңыз. Екінші белгіден кейін пеш есіргін ашыңыз. Кеспені қосып, араластырып жіберініз. Қақпақсыз дайындау (ас дайындау процесін жалғастыру үшін тағы бір рет стартты басыңыз). Ас дайын болғаннан кейін оны пештен алышп, тарелкеге құйыңыз. Дастарханға коя беруге болады. 	Тауық беліктері	- 500 г	(тауық жотасы, мойны немесе тесі)		Су	- 1000 мл	Үй кеспесі	- 70 г
Тауық беліктері	- 500 г										
(тауық жотасы, мойны немесе тесі)											
Су	- 1000 мл										
Үй кеспесі	- 70 г										

Бағдарлама	Салмағы/Үлес саны	Ыдыс аяқ/көрек-жарақтар/өнім температурасы	Нұскаулық	Санаты	Саны	Ыдыс-аяқ
Санырауқұлактарда н жасалған гуляш (Гуляш из грибов)	4 порция	СВЧ табагы & қақпағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамастары: Санырауқұлактар Тәтті бүрыш Пияз Өсімдік май Дәміне қарай тұз бен бүрыш 1. Шампиньондар мен тәтті бүрышты кесектеп, пиязды ұсақтаныз. 2. Оларды үлкен табаққа салып, арапастырып, өсімдік майын қосыныз. Қақпағын жаппаңыз. Табақты пешке салыныз. Менюды таңдал, стартты басыныз. 3. Белгі берілгеннен кейін пеш есіргін ашып, табақты алыныз. Ұн, томат-пюре, су, қаймақ және дәмдеуіштерді қосып, арапастырыныз. Қақпағын жабыныз. Ас дайындауды жалғастыру үшін стартты басыныз. 4. Ас дайын болғаннан кейін, оны пештен алышп, 1-2 минут салқынданып алыныз.	- 500 г - 1 дана - 2 дана - 2 ас қасық -	Томат-пюре қасық Ұн қасық	- 1 ас - 1 ас
Кекөніс грилі (Овощи гриль)	0,8 кг	Биік тор СВЧ табагы (Өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамастары Цуккини Пияз Түрлі түсті тәтті бүрыш Тұздық: Лимон шырыны Зәйтүн майы Дәміне қарай тұз бен бүрыш Әзірлеу тәсілі: 1. Баялдыны кесектеп, тұздап, 30 минутқа койыныз. 2. Цуккини, пияз бен қызанақтарды ірілеу етіп кесіп койыныз. 3. Кекөністер мен санырауқұлактарды ағаш таяқшаларға асып койып (бір таяқшага шамамен 200 г), майланыз. 4. Кекөністерді биік торга салыныз. Тордың астына ағынды шырын үшін сүмен бірге СВЧ табагын койыныз. 5. Менюды таңдал, стартты басыныз. 6. Тұздыққа арналған барлық құрамастарды арапастырыныз. Тұздықты жеке беріңіз.	- 1 дана - 4 дана - 4 дана - 6 ас қасық - 200 мл -	Баялды Ұсақ қызанақтар Ұсақ санырауқұлактар Шабылған ақ желек - Шабылған жұпарғул	- 1 дана - 6 дана -

Бағдарлама	Салмағы/Үлес саны	Ыдыс аяқ/көрек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулықтар	Санаты	Саны	Ыдыс-аяқ
Арқан балықтан жасалған орама (Рулет из лосося)	1 қалып	Астынғы тордағы метал табағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары Арқан балық Жұмыртқа Кілегей Ақ нанның жұмсағы Пияз	- 0,8 кг - 2 дана - 100 мл - 3 дана - 1 дана	Сәбіз Ұн Майонез Дайын брокколи Дәміне карай тұз бен бұрыш Піскен нан үшін пергамент қағазы	- 1 дана - 3 ас қасық - 2 ас қасық - 1 дана - 1 дана
Гриль канаттары (крылья гриль)	1,0 кг	Биік тор СВЧ табағы (Өнімдердің бөлме температурасы)	Құрамдастары Тауық қанаттары Маринады: Лимон шырыны Грильге арналған дәмқоса Өсімдік майы	- 1,0 кг - 1/2 дана - 1 ас қасық - 1 ас қасық	1. Маринадқа арналған құрамдастарды араластырыңыз. Қанаттарды маринадқа салып, 1 сағатқа койып қойыңыз. 2. Қанаттарды ағаш таяқшаларға асып (3 данадан) койып, оларды биік торға салыңыз. Тордың астына ағынды шырын үшін сумен бірге СВЧ табағын қойыңыз. 3. Менюуды таңдал, стартты басыңыз. 4. Белгі берілгеннен кейін, бетін аударыңыз, содан кейін стартты басың ас дәйралуды жалғастырыңыз. 5. Ас дайын болғаннан кейін, оны пештен алып, 1-2 минутқа салқынданып қойыңыз.	

Бағдарлама	Салмагы/Улес саны	Үйдис аяқ/көрек-жараптар/өнім температурасы	Нұсқаулықтар
Курник (Күріш, санырауқұлак және тауық еті бар қаусырма)	1 қалып	Металл табагы Астыңғы торда (бөлмө температурасы)	<p>Қурамастары Қамыр (дәмсіз, майқоспа): Бидай ұны - 350 г Жұмыртқа - 1 дана Кант - 15 г Тұз - 4 г Сода - 3 г Қаймак - 30 г Су немесе сүт - 75 г Май - 90 г</p> <p>Құймак: Бидай ұны - 100 г Кант - 2 г Жұмыртқа - 5 дана Сүт - 100 г Тұз - 1 г Тоңазытылған май - 2 г</p> <p>Бірінші тартылған ет: Күріш - 60 г Жұмыртқа - 1 дана Көк - 10 г Май - 20 г</p> <p>Екінші тартылған ет: Тауық еті - 450 г (жұмсағы) Май - 20 г Ұн - 5 г</p> <p>Үшінші тартылған ет: Санырауқұлақтар - 150 г (немесе кептірілген санырауқұлақтар) (-50г) Май - 10 г</p> <p>1. Бірінші тартылған ет: унтақталған күріш ботқасын пісіріңіз. Пісірілген шабылған жұмыртқаны, көкті, ақ желкегіті косыңыз, бәрін арапалстырыңыз.</p> <p>2. Екінші тартылған ет: тауық етін пісіріп, жұмсағын алды, оны кесектеп туралыңыз, үнды маймен жылтып, сорпаны жасап, қайнатыңыз және осы түздикты тауық етіне косыңыз.</p> <p>3. Ушінші тартылған ет: ақ санырауқұлақтарды майға куырып, олардың бетіне тауық етіне косылған түздікпен қойыңыз. Егер санырауқұлақтар кепкен болса, оларды пісіріп, таяқшаларға асып, куырыңыз да санырауқұлақ түздігімен дәмдеп қойыңыз.</p> <p>4. Дәмсіз қамырдан домалак табанан жасаңыз (көлемі шамамен 25 см және ені 0,5 см).</p> <p>5. Онын бетіне пісірілген құймакты салып, оның үстіне күріштен жасалған салманы салыңыз, оны құймакпен жауып, тауық етінің жұмсағын косыңыз, қайтадан - құйма, куырылған санырауқұлақтар қабаты (пісірілген және кепкен болса ұсактап туралған), құймакпен жабыңыз, енді үстіне күріш салып, осы барлық тартылған еттерді бір үймеге үйіп, оларды құймактармен коршал тастаңыз.</p> <p>6. Содан кейін майқоспа қамырынан көлемі 35-40 см болатындағы екінші табананды жасап, 4 радиалды кесіп жасаңыз және онымен тартылғаннан еттен және құймактардан жасалған үймені жабыңыз. Табананның үстінгі және астынғы жактарын Курниктің негізі төнірегінен «инеңік» етіп қыстырып қойыңыз. Курниктің бет жағынан бұрыштарын радиалды кесіп линиялары бойынша қыстырып қойыңыз.</p> <p>7. Курниктің жұмыртқамен жағын шығыңыз, оған әшекей бүйімдар салып, бірнеше жерден 8 терізде тесік жасаңыз. Пеш бос болғанда менюды таңдал, «Стартты» басыңыз. Пеш алдын ала жылтыудың ақтапалу жайында белі береді. Пеш есігін ашып әзірленген қаусырманы шыны табакшашын үстіне астыңғы торға қойыңыз. Өзір болғаннан кейін пештен алып, 2-3 минутка салқындастып қойыңыз.</p>

Бағдарлама	Салмағы/Улес саны	Ыңдыс аяқ/көрек-жарақтар/өнім температурасы	Нұсқаулықтар														
Ашық қаусырма (Жемістер қағынан және жанғактардан)	1 қалып	Металл табағы Астыңғы торда (бөлме температурасы)	<p>Құрамдастары</p> <table> <tbody> <tr> <td>Қатпарлы қамыр</td> <td>- 250 г</td> </tr> <tr> <td>Кара өрік</td> <td>- 30 г</td> </tr> <tr> <td>Курага</td> <td>- 30 г</td> </tr> <tr> <td>Жұзім</td> <td>- 30 г</td> </tr> <tr> <td>Бал</td> <td>- 3 ас қасық</td> </tr> <tr> <td>Сары май</td> <td>- 3 ас қасық</td> </tr> <tr> <td>Фундук</td> <td>- 30 г</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Пісіруге арналған қалыпты (металл табақты) маймен майлап тастаңыз. Қамырды жібітіп, илеп (бір бағытта), қалыптың бетіне салыңыз, бірнеше жерден шашышқымен тесіп шығыныз және аласа жиек жасаңыз.</p> <p>2. Жемістер қағын, кураганы және қара өрікті жуып, оларды ортасынан бөлініз, бал мен май қосып, барлығын араластырыңыз.</p> <p>3. Жемістер қағын тен етіп қамырдың бетіне жайыңыз.</p> <p>4. Пеш бос болғанда менюды таңдал, ЗСтарттыИ басыңыз. Пеш алдын ала жылтыудың аяқталуы жайында белгі береді. Пеш есігін ашып өзірленген тағамды шыны табақшаның үстіне астыңғы торға қойыңыз. Өзір болғаннан кейін пештен альп, 2-3 минутқа салқындастып қойыңыз.</p>	Қатпарлы қамыр	- 250 г	Кара өрік	- 30 г	Курага	- 30 г	Жұзім	- 30 г	Бал	- 3 ас қасық	Сары май	- 3 ас қасық	Фундук	- 30 г
Қатпарлы қамыр	- 250 г																
Кара өрік	- 30 г																
Курага	- 30 г																
Жұзім	- 30 г																
Бал	- 3 ас қасық																
Сары май	- 3 ас қасық																
Фундук	- 30 г																

Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулықтар

Мүқият оқындыз және келешекте пайдалану үшін сақтап қалыңыз.

ЕСКЕРТУ

Өзіңіздің ас дайындау уақытын дұрыс белгілегеніңізді әрқашан тексеріп отыруды өтінеміз, өйткені тым ұзақ дайындау астын тұтануына және келесіде ПЕШТІН ЗАҚЫМДАЛУЫНА әкеліп согуы мүмкін

1. Есікшелерді, басқару пенельдерін, бұғаттаушы түйіспелерді немесе пештің кез келген басқа белістерін ез берітізбен реттеуге немесе жөндеуге талпыныстар жасамаңыз. Микротолқынды энергия саусепсін қорғауды қамтамасыз ететін кез келген қантамалар мен қақпақтарды алуға қатысты пешке қызмет көрсету немесе жөндеу бойынша операцияларды орындау қауіпті. Жөндеуді тек микротолқынды техниканы жөндеу жөніндегі білікті маман жүзеге асыруға тиіс.
2. Пеш бос болған уақытта оны қосланыңыз. Пеш пайдаланылмайтын уақытта оған су бар стакан қойған жөн. Егер сіз пешті көздейсоқ қосып қойсаңыз, су бүкіл микротолқынды энергияны қауіпсіз сініріп алады.
3. Микротолқынды пеште киімді құргатпаңыз, егер сіз оны тым ұзақ қызыдырсаңыз, ол күйіп немесе жаңып кетуі мүмкін.
4. Аспаздық кітапта қандай да бір тағамды дайындау жөнінде тап сондай ұсыныстамалар берілген жағдайларды қоспағанда, өнімдердің қағаз сұлғілерге орап дайындаңыз.
5. Ас дайындаған кезде қағаз сұлғілердің орнына газеттерді пайдаланбаңыз.
6. Ағаш ыдысты пайдаланбаңыз. Ол шамадан тыс қызып, күйіп кетуі мүмкін. Металлмен (мысалы, алтынмен немесе күміспен) әрленген қыш ыдысты пайдаланбаңыз. Әрқашанда өнімдер салынған пакеттер байланшын бұралған сымдарды алып тастап отырыңыз. Металл заттар пештің елеулеу зияйнина себеп бола алатын электр дөгасының пайда болуына әкеліп согуы мүмкін.
7. Есікше мен пештің алдыңғы шетжақтақ беттерінің арасында ас сұлғі, сұлық немесе әлдебір басқа кедері болған уақытта пешті қоспаңыз, өйткені бұл микротолқынды энергияның сыртқа жылыстауына себеп болуы мүмкін.
8. Қайта өндеген қайтарма шикізаттан жасалған қағазды пайдаланбаңыз, өйткені оның құрамында ас дайындаған кезде ұшқындауға және/немесе тұтануға себеп бола алатын қоспалар болуы мүмкін.
9. Айналатын табаны ас дайындан болысымен бірден сұға жумаңыз. Ол сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.

10. Астың шағын көлемдерін дайындау немесе жылдыту үшін азырақ уақыт қажет. Егер сіз әддегі уақытты бағдарламаласаңыз, ас қатты қызып немесе күйіп кетуі мүмкін.
11. Пешті көздейсоқ едегенде аударып алма үшін, есікшениң алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кейінге қарай кем дегендеге 8 см орналасуын қамтамасыз етіңіз.
12. Дайындар алдында картоптың, алманың және сол секілді басқа жеміс-жидектердің қабықтарын шашышымен түйрекіз.
13. Пеште қабығы аршылмаган жұмыртқаларды дайындаңыз. Жұмыртқаның ішінде қысым жасалады да, ол жарылып кетеді.
14. Пешінде фритюрдегі тағамдарды дайындауга талпынбаңыз.
15. Өнімдердің дайындардан немесе жибітерден бұрын, олардың пластик орамдарын алып тастаңыз. Алайда, кейір жағдайларда ас дайындаған немесе жылтылған кезде пластик тасламен жабылған болуға тиіс екеніне назар аударыңыз.
16. Егер пештің есікшесі немесе есікшениң тығыздарғыштары ақаулы күйіде болса, пешті маман жөндегенге дейін оны пайдалануға болмайды.
17. Егер сіз түтінді байқасаныз, пештің есікшесін ашпаңыз, жалын ая келіп түспегендіктен өшү үшін, оны өшіріңіз немесе пештің желілік бауын ұшыбынан акыратыңыз.
18. Ас пластиктен, қағаздан немесе басқа жанғыш материалдардан жасалған бір мәртелең ыдыста дайындалған немесе жылтылған уақытта пешті қарасуыз қалдырманыз, ыдысқа ештеңе болмағанына көз жеткізу үшін, ішіне жирик қарап отырыңыз.
19. Балаларға пешті қарасуыз пайдалануға тек сіз оларды сәби пешті қауіпсіз пайдалана алатындаid және оны дұрыс пайдаланбаудың қауіпті екенін түсінетіндегі үйреткеннен кейін рұқсат етіңіз.
20. Сұйықтықтар немесе басқа өнімдер тұмшаланған ыдыстарда жылтылмауға тиіс, өйткені олар қыздырған кезде жарылып кетуі мүмкін.

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

Қауіпсіздік жөніндегі манызды нұсқаулықтар

Мұқият оқыныз және келешекте пайдалану үшін сақтап қалыңыз.

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

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

⚠ Ескерту: Электромагнитті сөүледен қорғайтын қақпақты шешуді қажет ететін, білікті емес маманның қызмет көрсетуі немесе жөндеуі өте қауіпті.

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

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

Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Өзініздің микротолқынды пешінізде ешқашанда металл ыдысты немесе металлмен әрленген ыдысты пайдаланбаңыз.

Микротолқындар металл арқылы ете алмайды. Олар пешке қойилған кез келген металл заттан шағылышты болады және өзінің жаратылсы жағынан жай отына үксаң электр дөгасының пайда болуына себеп болады.

Термотезімді 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 күмәнің болса, ол ыдыстың микротолқынды пеш үшін жарамдылығын айқындаудың қаралаптый тәсілі бар.

Сізде күмән туғызыған ыдысты микротолқынды пеште бір стакан судың жанына қойыңыз. Микротолқындар режимін 1 минутқа ЖОГАРЫ қуаттылыққа қосыңыз. Егер су жылыса, ал ыдыс ұстағанда салқын күйнде қалса, ол микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Алайда, егер судың температурасы өзгермese, ал ыдыс жылыса, бұл оның микротолқындарды жұтатынын және оны микротолқынды пеште пайдалану қауіпті екенін білдіреді. Сіздің ас үйінде микротолқынды пеште ас дайындаған кезде пайдалануға болатын ыдыс жеткілікті болар. Тек теменде берілген тізбені оқып шығыңыз.

Астарелкелері

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

Термотезімді 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 сектілді қүрек шыны ыдысты пайдаланбаңыз, ейткені олар ас жылтықтан 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 согады.

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 сұлгілер де сондай-ақ өнімдерді орау және бекон секілді майлы тағамдар дайындалатын қаңылтыр табаларды қоршау үшін ете ыңғайлы. Әдetteттө боялған қағазды пайдаланбаға тырысының, өйткені бояу асқа жұғы мүмкін. Қайтарма шикізаттан жасалған кейбір қағаз бүйімдардың құрамында электр дөгасының пайда болуына немесе тутынуша әкеліп соға алатын қоспалар болуы мүмкін.

Ас дайындауга арналған пластик пакеттер

Олар микротолқынды пеште пайдалану үшін олар ас дайындауга арналған шартта қауіпсіз. Алайда, будың пакеттен шығуға мүмкіндігі болу үшін, пакетте міндетті түрде тілік жасаңыз. Өзініздің микротолқынды пешінізде ас дайындау үшін ешқашанда әдetteттө 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, өзініздің ас үйінде барын пайдалана аласыз.

Фаянс, балшық ыдыс және қыш

Бұл материалдардан жасалған ыдыстар әдetteттө 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. Үйдістың микротолқынды пеште пайдалануға болатынына сенімді болу үшін, сіз оны сынауға тиіссіз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды енергияны пайдаланып дайындау

Дайындау процесстің қадағалаңыз

Аспаздық кітаптасы рецепттер мүкіят әзірленген, бірақ сіздің оларды пайдаланып тағамдар дайындауга табысыңыз сіздің оларды дайындау процесстің қаншалықты мүкіят қадағалағыныңызға байланысты. Әрқашанда ас дайындаған кезде оны қадағалаңыз. Сіздің пешінізге ас дайындау кезінде жанатын шам орнатылған, соңдықтан із ішіне қарал, дайындаудың қалай жүріп жатқанын тексере аласыз. Рецепттерде берілген асты қашан көтеру, арапастыру көректігі және т.б. туралы нұсқаулар жақеетті әрекеттердің минимумы болып санауға туис. Егер сізге ас біркелкі дайындалмайтын секілді көрінсе, өзініздің пікіріңіз бойынша жағдайды тусеттегі шараларды қабылданызы.

Ас дайындау үақытына ықпал ететін факторлар

Дайындау үақыты көптеген факторларға байланысты. Рецептте пайдаланылатын ингредиенттердің температурасы дайындау үақытын ете көп азайтады. Мысалы, жана гана тонақтықшылт альянгын майдан, суттен жеңе жұмыртқадан дайындалатын бәліш тап сондай, тек бөлме температурасындағы ингредиенттерден дайындалатын бәлішке қарғандың едауір үзак піседі. Осы Нұсқаулар берілген барлық тағамдардың рецепттерінде дайындау үақытының ауқымы көрсетілген. Жалпы, сіз егер тағамды рецептте көрсетілген минималды үақыттың ішінде дайындасадыңыз, онын едете ақырына дейін дайын болмаітынның, ал кейде тағамды өз талғамының бойынша дайындау үшин тілті максималды көрсетілген үақыттан асыруға тұра келеттінін көресіз. Ол аспаздық кітаптың қабылданған негізгі қарғада дайындау үақытын көрсетуге консервативті көзқарасқа негізделген. Өйткени егер ас күйін кетсе, оны түзету мүмкін емес. Кейір рецепттерде, әсіресе, нан, бәліштер және қайнатылған крем дайындау рецепттерінде тағамды пештін сәл дайын емес күйіндегі алуға көнеш беріледі. Бұл көзекіл емес. Егер тағамды біраға, әсіресе жабылған күйіндегі коя тұрса, ол пештін алғы шықканнан кейін де дайындалуын жағластырады, өйткени астыңында сиртқы қабаттары сінірген жылу бүріндегі ішіне бойлайды. Егер тағам бүкіл көлемі бойынша дайын болғанға дейін пешті қалса, сиртқы қабаттар қатты кеүіп кетеді, тілті күйеді. Сіз әртурлі тағамдарды дайындау және сұтуын үақытын айқындауда барған сайын шебер бола бересіз.

Өнімдердің тығыздығы

Торт немесе наан секілді жеңіл, кеуекті тағамдар ростбиф немесе бұқтырылған ет секілді ауыр, тыбыз тағамдарға қарғанды жылдам дайындалады. Кеуекті тағамдар дайындаған кезде сіз олардың сырт жақ шеттерінің тым құрғак және қүйрек болмауын бакылауға туис боласыз.

Астың білктігі

Бийк өнімдердің, соның ішінде ростбифтің үстінгі бөлігі астыңғысына қарғанды жылдам дайындалады. Соның себебінен білктігі көбірек тағамды дайындау кезінде кейде бірнеше мәрте аударып отырган жөн.

Өнімдердегі ылғалдың құрамы

Микротолқындар өндірістің жылу ылғалды буландыруға бейім болғандықтан, жылуруға арналған ет және кейір көкніс түрлері секілді біршама құрғак өнімдерді

дайындаудың алдында сумен бұрку, не болмаса буды ұстап қалу үшін жабық түрде дайындау қажет.

Өнімдердегі сүйектер мен майдың құрамы

Сүйектер жылу еткізеді, ал май еттен көрініп жылдамырақ дайындалады. Сол себепті сүйекті немесе майлы ет кесектерін дайындаған кезде, еттің біркелкі дайындалуын және шектен тыс қуырлмауын бақылау керек.

Өнімдердің мөлшері

Сіздің микротолқындар пешініздегі микротолқындар мөлшері дайындалатын өнімдердің мөлшерінен теуелсіз өзгеріссіз қала береді. Демек, сіз микротолқынды пешке негұрлым көп өнім салсаныз, олар соғурылған үзақ дайындалады. Сіз салмағы рецептте көрсетілгеннен екі есе кем әлдеңір тағамды дайындаған үккітта, рецептте көрсетілген дайындау үақытын кем дегендे штепен біріне кемітуді үміттапыз.

Өнімдердің сыйнаны

Микротолқындар өнімдерге тек 2 см терендікке бойлайды; қалың тағамның ішкі белігін сирттептің жылудың ішке ауыстырудың есебінен дайындалады. Кез кепен тағамның тек сыртық баттарды микротолқынды энергияның есебінен дайындалады, тағамның қалған белігі жылу еткізгіштікten есебінен дайындалады. Одан микротолқынды пеште дайындау кезінде тағамның ең ыңғайсыз сыйнаны калың шары болатынын көреміз. Бұрыштар алдеқашан дайын, ал ортасы елі жылымаган. 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 тасланы пайдаланыңыз.

Күренітү

15 минут немесе одан үзақ дайындаатын ет және құс еті өздерінің майдының есебінен сәл күренітеді. Одан көри қызың үақыт дайындалатын тағамдарға күренітү үшін вустершир тұздырығы, қытайбұрашқ тұздырығы немесе барбекю арналған тұздықты жағуга болады, бұл табетті түске кіргіштеге мүмкіндік береді. Тағамдарға күренітү үшін тұздықтың біршама шағын мөлшері устелетін болғандықтан, тағамдардың бастаптика хош ісі өзгермегі қала береді.

Май еткізбейтін қағазбен жабу

Май еткізбейтін қағаз шашыраудың алдын түмді алады және асқа жылудың бір белігін ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ, ол қақпаққа немесе тығыз жанасатын таслагы қарғанды асты оншалық тығыз жаппайтындықтан, бұл асқа сәл кебуге мүмкіндік береді.

Орналастыру және арапалықтарды қамтамасыз ету

Қақталған картоп, қалыпшалардағы кекстор, тіске басарлар секілді дара өнімдер егер оларды микротолқынды пеште бір бірінен бірдей қашықтықта, дұрысы шенберлеп орналастырыса, анағұрлым біркелкі жылытылатын болады. Ешқашанда өнімдерді бірінің үтіне бірін қаламаңыз.

Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды енергияны пайдаланып дайындау

Арапастыру

Арапастыру микротолқынды пеште ас дайындаған кезде негұрлым маңызды тесілдердің бірі болып табылады. Әдеттегідей дайындаған кезде тағамдар ингредиенттерді арапастыру мақсатында арапастырылады. Алайда, микротолқындардың көмегімен дайындаған кезде тағамдар жылуды тарату және қайта белу мақсатында арапастырылады. Әрқашанда асты шеттерінен ортасына кара арапастырыңыз, ейткені шеттері бірнеше кезекте жылуды.

Аудару

Үлкен кесекті ет және тутас балапан секілді үлкен бік тағамдарды үстінгі және астыңы белгілітері біркелкі дайындалу үшін, аударып отыру қажет. Сондай-ақ балапан етінің кесектері мен жанышма котлеттерді аударып отырган жен.

Анагұрлым қалың үлестерді сыртында орналастыру

Микротолқындар астыңы сыртын белгілітеріне "тарытыйын" болғандықтан, еттін, күстің немесе балықтың анагұрлым қалың үлестерін олар дайындалып жатқан тағамның шеттеріне жаңа орналастырыланған жен. Бұл жағдайда анагұрлым қалың үлестер кебір микротолқынды энергия алады және ас анагұрлым біркелкі дайындалатын болады.

Экрандау

Шаршы немесе тікбұрыш нысанды тағамдардың бұрыштары мен шеттері шамадан тыс құрылыштың алдын алу үшін, олар кейде микротолқындарды бұғаттайтын алюминий фольгасын кесекшелерімен жабылады. Ешқашанда фольгасың тым көп көлемді пайдаланбаңыз және фольгасың тағамда сенімді усталуын қамтамасыз етініз, ейтпеген жағдайда электр дугасы пайда болуы мүмкін.

Көтеріңкіреу

Қалың және тығыз тағамдарды тағамның астыңы өтілігі және ортасы микротолқындардың сініру үшін, көтеріңкіреп қоюға болады.

Тесу

Қабықтың, қабыкшаның немесе жарғақтың ішіндегі өнімдер егер сіз оларды дайындаудың алдында тесіп қоймасаныз, пеште жарыльп кетуі мүмкін. Ондай өнімдерге жұмыртқалардың сарысы мен уызы, моллюскілер мен асшаяндар, сондай-ақ тутас кекеністер мен жемістер жатады.

Дайындығын тексеру

Микротолқынды пеште астың жылдам дайындалатын соншалық, оның дайындығын жиі тексеріп отыру қажет. Кейір тағамдар пеште олар толық дайын болғанға дейін қалдырылады, бірақ тағамдардың көпшілігі, соның ішінде еттен және құс етінен жасалған тағамдар пештен сөл дайын болмай алынады және тұру уақытында дайын болу үшін қойылады. Тұрган уақытында астың ішкі температурасы 3°C - 8°C шамасына дейін көтеріледі.

Тұру уақыты

Асты микротолқынды пештен шығарылғаннан кейін әддете 3 минуттан 10 минутқа дейін қоя тұру керек. Әддете ас тұрган уақытында оның сырты кебу керек жағдайларды қоспағанда (мысалы, кейір бөліштер мен бисквиттер), жылуды сақтау үшін жабылады. Тұру асты дайындыққа дейін жеткізуге, сондай-ақ оның хош ийстер шоғырына арапаласуға және нығаюға мүмкіндік береді.

Cіздің пешіңізді тазалау

1. Пештің ішкі беттерін таза үстәңіз

Астың немесе төгілген сұйықтықтың тамшылары пештің қабыргаларын жабысады және тығыздағыштар мен есікшениң беттерінің арасына туседі. Ең дұрысы оларды ылғалды шуберектің көмегімен бірден кетіріп отыру керек. Астың үнтақтары мен тамшылар микротолқынды энергияны сіңіріп, дайындау уақытын үлгайтады. ылғалды шуберектің көмегімен есікше мен тығыздағыш беттердің арасындағы барлық үнтақтар мен ас қалдықтарын кетіріңіз. Ол жерлерді есікшениң сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін есіресе мұқият тазалап отыру қажет. Ишкі беттердегі май тамшыларын сабынды шуберекпен кетіріңіз, содан кейін сабынды шуберекпен кетіріп, құргатып сүртіңіз. Қатыыл жуғыш құралдарды немесе түрлілік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз. Шыны табақты қолмән немесе ыдыс жуғыш машинада жууга болады.

2. Пештің сыртыңы беттерін таза үстәңіз

Сыртыңы беттерді жұмсақ сабын мен жылу суды пайдаланып, тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, корпусты жұмсақ шуберекпен немесе қағаз сүлгімен құрратып сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің закымдалуының алдын алу үшін, судың жеделту саңылауларына ағуына жол бермеңіз. Басқару панельпен тазалау үшін, пеш көздесік қосылмау үшін есікшени ашып, панельпі ылғалды шуберекпен сүртіңіз, содан оны дегер жұмсақ шуберекпен құрратып сүртіл алыңыз. Тазалап болғаннан кейін Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.

3. Егер есікшениң периметрі бойынша пештің ішінде немесе сыртында шоғырланса, панельдерді жұмсақ шуберекпен сүртіл алыңыз. Ол микротолқынды пеш жоғары ылғалдылық шарттарында жұмыс істеген уақытта орын алуы мүмкін және ешбір түрде пештің ақаулығын білдірмейді.

4. Есікше мен есікшениң тығыздағыштары тазалықта үсталуға тиіс. Тазалау үшін тек жұмсақ шуберек пен сабынды жылу су пайдаланыңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, мұқият құрратып сүртіл алыңыз. ТАЗАРТҚЫШ ҮНТАҚТАР, МЕТАЛ ЖӘКЕЛЕР МЕН ПЛАСТИКА КӨПШІКТЕР СЕКІЛДІ ТҮРЛІЛІК МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАНЫЗ. Металл беттерді егер оларды ылғалды шуберекпен жирик сүртіл алып отырса, таза күйінде сақтау оңайырақ болады.

Негұрлым жиі туындаитын сұрақтарға жауаптар

С. пештің камерасындағы жарық неге жабайды?

Ж. Оған бірнеше себеп болуы мүмкін: пештегі шам жаңып 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 сигналыңызың 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 болдырmas үшін, жұмыртқаны дайындар алдында сарысын тесініз. Ешқашанда қабығы аршылмаған жұмыртқаны дайындаңыз.

С. Неге асты пеште дайындау уақыты аяқталғаннан кейін оны қоя тұруға кеңес беріледі?

Ж. Асты микротолқынды энергия пайдаланып, дайындау аяқталғаннан кейін, ол “турұ” уақытында дайындалуын жалғастырады. Ол турұ уақыты асқа оныңбүкіл көлемі бойынша дайындыққа жетуге мүмкіндік береді. Тұру уақытының үзақтығы астың тұғызыдағына байланысты.

С. Микротолқынды пеште мамық жүгеріні дайындауға бола ма?

Ж. Иә, төменде берілген екі едістің комегімен дайындауға болады.

1. Микротолқынды пеш үшін арнаған өзірленген мамық жүгері дайындауга арналған ыстыры пайдаланып.
2. Сатылатын, микротолқынды пешке арналған орамдалған мамық жүгеріні пайдаланып, дайындауга болады.

ОНІМДІ ӨНДІРУШЕ БЕРГЕН ОНЫ ДАЙЫНДАУ ЖӘНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ ДӘЛ ОРЫНДАҢЫЗ. МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАҒАН УАҚЫТТА ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАНЫЗ. ЕГЕР ЖҮГЕРІ ОРАМДА КӨРСЕТИЛГЕН УАҚЫТТЫҢ ШІШІНДЕ МАМЫҚҚА АЙНАЛМАСА, ДАЙЫНДАУДЫ ТОҚТАТАНЫЗ. ДАЙЫНДАУДЫ ЖАЛҒАСТАРЫУ ЖҮГЕРІНІҢ ЖАНУЫНА ӨКЕЛЕП 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 дайындаимайды?

Ж. Сіз барлық берілген нұсқаулықтарды дәл орындағаныңызды тексеру және дайындау уақытының езгерүіне қандай себептер болғанын анықтау үшін, өзініздің аспаздық кітапбызызды тағы бір қарап шыңыңыз. Аспаздық кітапта көрсетілген дайындау уақыттар мен күаттылық деңгейлері астың шеккен тыс қуырлыуның және күонінің – микротолқынды пеште ас дайындау тәсілдерін игеру кезеңінде жиі негұрлым туындаитын проблеманың алдын алуды ескере отырып, үсінсылған. Мөлшердің, ынсаның, салмақтың және қалындықтың нұсқалары анағұрлым үзақ дайындау уақытына екеліп соғуы мүмкін. Әдеттегі ас үй плитасын пайдаланауда жағдайындағыдан, астың дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін, аспаздық кітаптың нұсқауларын өзініздің қызығынан және тәжірибелін толықтырып отырыңыз.

Желілік ашаны жинақтау туралы ақпарат

Техникалық сипаттамалары

Ескерту

Бұл бұйым жерге қосылған болуға тиіс

Желілік баудағы сымдар төмендегі кодқа сәйкес боялған:
КӘК — Бейтарап
ҚОҢЫР — Кернеу астында
САРЫ ЖӨНӨ ЖАСЫЛ — Жер

Сымдардың осы түстегі сіздің ашаныздағы түсті белгішелерге сәйкес келмеуі мүмкін болғандықтан, төмендегідей жасаңыз:

КӘК 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 Е әрпімен немесе “” рәмізімен белгіленген жерге қосушы түйіспеге жалғануға тиіс.

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

Техникалық сипаттамалары

	MC7849H / MC7847B / MC7847BS	
Қоректендіру кезі	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 500 мм (Ұ)	
Тұтыннатын қуаттылығы	Микротолқындар	1300 Вт
	Гриль	1150 Вт
	Құрамдас	3150 Вт
	Конвекция	800 Вт (максимум 1900 Вт)



ЕСКЕРТУ

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



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