РУССКИЙ

ҚАЗАҚ

O`zbekcha

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

КОНВЕКЦИОННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя

MJ396 ****

(опционально, проверьте спецификацию модели)

MFL70281006_01

www.lg.com

Как работает микроволновая функция

Микроволны представляют собой форму энергии, подобную радиоволнам, телевизионному сигналу или обычному свету. Обычно микроволны распространяются наружу при их проходе через атмосферу и не вызывают какого-либо эффекта.

Однако в данной печи установлен магнетрон, предназначенный для использования энергии микроволн.Электрический ток, поступающий в трубку магнетрона, используется для создания микроволновой энергии.

Через отверстия внутри печи эти микроволны поступают в зону приготовления.Внутри печи размещается поднос.Микроволны не могут пройти сквозь металлические стенки печи, но они проникают через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага, материалы, из которых изготовляется посуда для безопасного приготовления с использованием энергии микроволн.

Микроволны не нагревают кухонные принадлежности, однако посуда для приготовления может нагреваться от тепла, исходящего от приготовленного блюда.

Совершенно безопасное устройство

Данная микроволновая печь является одним из самых безопасных бытовых приборов.Если дверца открывается, печь автоматически прекращает формирование микроволн.При попадании в продукты микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, не оставляя “остаточной” энергии, которая могла бы нанести вред здоровью при употреблении пищи.

СОДЕРЖАНИЕ

3 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

9 ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

9 Распаковка и установка
11 Панель управления
11 Иконки дисплея
12 Настройка часов
12 Быстрый запуск
12 Регулировка
12 Экономия энергии

13 КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

13 Приготовление по времени
13 Уровни мощности микроволновой печи
14 Приготовление в режиме гриль
14 Комбинированный режим приготовления
15 Конвекционный повторный нагрев
15 Конвекционное приготовление
16 Конвекционное комбинированное приготовление
16 Блокировка от детей
17 Inverter приготовление
17 Руководства по меню Inverter приготовление
20 Обжаривание и запекание
21 Руководства по меню обжаривание и запекание
22 Медленное приготовление и подогрев
23 Руководства по меню медленное приготовление и подогрев
24 Inverter размораживание
24 Инструкция по inverter размораживание

25 ПОСУДА, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

26 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

28 ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАШЕЙ ПЕЧИ

28 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДИАГНОСТИКИ SMART DIAGNOSIS™

29 ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

30 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Инструкция по технике безопасности. Внимательно прочитайте и сохраните для дальнейшего использования

Перед использованием прочитайте этот документ и следуйте всем инструкциям по использованию микроволновой печи во избежание пожара, удара электрическим током, травмы или повреждения имущества. Это руководство не регулирует все возможные условия, которые могут возникнуть.
При возникновении проблем, которых вы не понимаете, всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или к изготовителю.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Этот символ предупреждает об опасности. Символ указывает на потенциальную опасность, которая может привести к гибели или травме вас или других лиц. Все сообщения о соблюдении мер безопасности указаны после символа предупреждения об опасности, слов «ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ» или «ВНИМАНИЕ!». Эти слова означают следующее.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Этот символ предупреждает о рисках при несоблюдении техники безопасности, которые могут привести к серьезным телесным повреждениям или гибели.

ВНИМАНИЕ

Этот символ предупреждает о рисках при несоблюдении техники безопасности, которые могут привести к телесным повреждениям или порче имущества.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

1 **Не пытайтесь нарушать целостность дверцы, самостоятельно регулировать или ремонтировать ее, а также уплотнения дверцы, панель управления, переключатели защитной блокировки или какие-либо другие детали печи, если такие действия предполагают снятие какой-либо крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии. Не используйте микроволновую печь, если уплотнения дверцы и соприкасающиеся с ней детали микроволновой печи неисправны. Ремонт должен производиться только квалифицированным специалистом по обслуживанию.**

- В отличие от других электрических бытовых приборов микроволновая печь – это оборудование, работающее с высоким напряжением при большой мощности электрического тока.

  Ненадлежащее использование или ремонт могут привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии или удару электрическим током.

2 **Не используйте микроволновую печь для сушки (например, для сушки влажных газет, одежды, игрушек, электрических устройств, домашних животных или детей и т. д.).**

- Этот бытовой прибор может стать причиной серьезного риска для безопасности, например пожара, ожогов или внезапной гибели от удара электрическим током.

3 **Этот бытовой прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, за исключением случаев, когда лицо, отвечающее за их безопасность, осуществляет надзор или провело инструктаж по вопросам использования бытового прибора. За (маленькими) детьми должен осуществляться надзор для обеспечения того, чтобы они не играли с бытовым прибором.**

- Ненадлежащее использование может привести к ущербу, например пожару, удару электрическим током или ожогам.

4 **Доступные части могут становиться горячими во время использования.**

Маленькие дети не должны находиться поблизости микроволновой печи.

- Они могут получить ожоги.

5 **Жидкости и другие пищевые продукты не должны разогреваться в герметической таре, потому что она может взорваться. Перед приготовлением или размораживанием снимите с продуктов пластиковую обертку. Примечание: в некоторых случаях для разогревания или приготовления пищевые продукты должны покрываться пластиковой пленкой.**

- Она может разорваться.

6 **При каждом режиме эксплуатации используйте надлежащие принадлежности.**

- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи и принадлежностей, или может возникнуть искрение и пожар.

7 **Детям не следует разрешать играть с принадлежностями или висеть на ручке дверцы.**

- Дети могут получить травму.

8 **Только компетентный специалист может проводить какие-либо работы по техническому обслуживанию или ремонту, предполагающие снятие крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии. Производство таких работ какими-либо другими лицами связано с опасностью.**

9 **Когда бытовой прибор используется в комбинированном режиме, детям следует использовать микроволновую печь исключительно под надзором взрослых из-за возникающих высоких температур.**

10 **Не используйте микроволновую печь, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца микроволновой печи закрывалась надлежащим образом и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (поломаны или ослаблены), (3) уплотнение дверцы и поверхности уплотнения.**

- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.

11 **Если повреждена дверца или уплотнения дверцы, микроволновую печь нельзя использовать, пока она не будет отремонтирована компетентным специалистом.**

12 **Питание бытового прибора осуществляется через шнур-удлинитель или портативный электрический выход. Шнур-удлинитель портативного электрического выхода должен располагаться таким образом, чтобы на него не попадали брызги или влага.**

13 **Детям разрешается использовать микроволновую печь, только если им были даны соответствующие инструкции, чтобы ребенок был способен использовать микроволновую печь безопасным образом и понимал опасность ненадлежащего использования.**

14 **Бытовой прибор и его доступные части становятся горячими во время использования. Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны подходить к бытовому прибору, за исключением случаев, когда за ними осуществляется непрерывный надзор.**

15 **Во время использования бытовой прибор становится горячим. Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.**

16 **Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки стекла дверцы печи, так как они могут поцарапать поверхность стекла, что может привести к его осыпанию.**

⚠ ВНИМАНИЕ

1 **Вы не можете использовать микроволновую печь при открытой дверце из-за защитной блокировки, встроенной в механизм дверцы. Важно не нарушать целостность защитной блокировки.**

- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии (защитная блокировка автоматически отключает какое-либо приготовление при открытии дверцы).

2 **Не помещайте какие-либо предметы (например, кухонные полотенца, салфетки и т. д.) между передней поверхностью микроволновой печи и дверцей. Не позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на уплотняющих поверхностях.**

· Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.

3 **Убедитесь в том, что время приготовления установлено правильно. Малое количество пищи требует более короткого времени приготовления или разогрева.**

· Приготовление в микроволновой печи может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению микроволновой печи.

4 **При разогреве жидкостей, например супа, соусов и напитков в микроволновой печи**

* **Избегайте использования контейнера с прямыми сторонами и узким горлышком.**
* **Не перегревайте.**
* **Размешайте жидкость перед помещением контейнера в микроволновую печь, затем размешайте снова, когда пройдет половина времени разогрева.**
* **После разогрева позвольте постоять жидкости в микроволновой печи непродолжительное время, еще раз размешайте или встряхните ее и перед употреблением проверьте температуру, чтобы не обжечься (особенно это касается содержимого бутылочек или баночек с детским питанием).**

· Будьте осторожны при обращении с контейнером. Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к отсроченному взрывному кипению. Следует проявлять осторожность при обращении с контейнером.

5 **Вентиляционное отверстие расположено в верхней, нижней или боковой части микроволновой печи. Вентиляционное отверстие должно быть открыто.**

· Использование прибора при закрытом вентиляционном отверстии может привести к повреждению микроволновой печи и некачественному приготовлению пищи.

6 **Не используйте микроволновую печь, если она пуста. Если микроволновая печь не используется, рекомендуется оставить в ней стакан воды.**

Вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию, если микроволновая печь будет случайно включена.

· Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.

7 **Не осуществляйте приготовление пищи, завернутой в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге находятся инструкции по приготовлению соответствующей пищи.**

· Не используйте для приготовления газету вместо бумажных полотенец.

8 **Не используйте деревянные или керамические контейнеры, имеющие металлическую (например золотую или серебряную) инкрустацию.**

Всегда удаляйте металлические детали упаковки. Используйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах.

Во время приготовления пищи и напитков в микроволновой печи использовать металлические контейнеры запрещено.

· Они могут разогреться и обуглиться. В частности, металлические предметы в микроволновой печи могут изогнуться, что может привести к серьезным повреждениям.

9 **Не используйте продукцию из бумаги вторичной переработки.**

· Такая продукция может содержать посторонние примеси, которые могут привести к искрению и/или пожару при ее использовании в процессе приготовления.

10 Не ополаскивайте поднос и подставку для посуды путем погружения их в воду непосредственно после приготовления пищи. Это может привести к поломке или повреждению.

- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.

11 Убедитесь в том, что микроволновая печь размещена таким образом, что передняя дверца находится на расстоянии 8 см или более от края поверхности, на которой размещена микроволновая печь, чтобы избежать случайного падения бытового прибора.

- Ненадлежащее использование может привести к телесным повреждениям и поломке микроволновой печи.

12 Перед приготовлением проткните кожицу картофеля, яблок или каких-либо подобных фруктов или овощей.

- Она может разорваться.

13 Не осуществляйте приготовление яиц в скорлупе. Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца не должны разогреваться в микроволновой печи, так как они могут взорваться даже после разогрева в микроволновой печи.

- Внутри яйца начнет повышаться давление, и яйцо лопнет.

14 Не пытайтесь использовать микроволновую печь для глубокой обжарки в масле.

- Это может привести к внезапному закипанию горячей жидкости.

15 Если виден (или выделяется) дым, выключите или выдерните из розетки шнур микроволновой печи и держите дверцу закрытой, чтобы подавить какое-либо пламя.

- Это может привести к серьезным последствиям, например пожару или поражению электрическим током.

16 При нагреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за микроволновой печью, поскольку возможно возгорание.

- Пища может разлиться из-за ухудшения состояния контейнера, что также может привести к пожару.

17 При работе бытового прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не прикасайтесь к дверце микроволновой печи, наружной и задней поверхности печи, полости печи, принадлежностям и посуде при работе в режиме гриля, режиме конвекции и при использовании функции автоматического приготовления. Перед очисткой убедитесь в том, что они не являются горячими.

- Поскольку эти поверхности разогреваются до высокой температуры, существует опасность ожогов, если вы не будете использовать толстые кулинарные рукавицы.

18 Микроволновую печь следует регулярно очищать и удалять какие-либо отложения пищи.

- Если микроволновая печь не будет содержаться в чистоте, это может привести к ухудшению качества поверхностей. Это, в свою очередь, может негативно сказаться на сроке службы принадлежностей и привести к возникновению опасной ситуации.

19 Используйте только термощуп, рекомендуемый для данной микроволновой печи.

- Вы не можете убедиться в том, что температура является точной, используя неподходящий термощуп.
- **С этой моделью термощуп не поставляется.**

20 Бытовой прибор предназначен для использования в домашних и подобных им условиях, например:

- На кухнях для персонала в магазинах, офисах и в другой рабочей среде;
- В фермерских домах;

- Клиентами в гостиницах, мотелях и в другой жилой среде;
- В гостиницах типа «ночлег и завтрак».

21 **Этот бытовой прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, если обеспечен надзор или предоставлены инструкции относительно безопасного использования бытового прибора и если такие лица понимают связанную с этим опасность. Дети не должны играть с бытовым прибором. Очистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, за исключением случаев, когда детям уже исполнилось 8 лет и они находятся под надзором взрослых.**

22 **Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка еды, одежды, нагрев подушек, тапочек, мочалок, влажной ткани или подобных предметов могут привести к травме, возгоранию или пожару.**

23 **Этот бытовой прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.**

24 **В точности следуйте указаниям каждого производителя, касающимся приготовления попкорна. Не оставляйте микроволновую печь без надзора во время прожаривания кукурузных зерен. Если кукурузные зерна не поджариваются по истечении указанного времени, прекратите приготовление. Не используйте коричневые бумажные пакеты для прожаривания кукурузных зерен. Не пытайтесь поджаривать оставшиеся ядра кукурузы.**

- Чрезмерное приготовление может привести к возгоранию кукурузы.

25 **Это изделие должно быть заземлено.**

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный

КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением

ЗЕЛЕНЫЙ и ЖЁЛТЫЙ~ 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 ЧЁРНЫЙ цвет.

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

Провод ЗЕЛЕНОГО и ЖЁЛТОГО или ЗЕЛЁНОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой G или символом ⏚ .

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

- Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.

26 **Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновых печах.**

27 **Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.**

- Неправильное использование может привести к повреждению печи.

28 **Микроволновая печь не предназначена для использования встроенной в другое оборудование.**

- Микроволновую печь следует размещать в свободном пространстве.

29 **Подключение следует проводить через штепсель или выключатель в фиксированной проводке в соответствии с правилами подключения.**

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

30 Дверца или внешняя поверхность микроволновой печи могут сильно нагреваться во время работы.

31 Храните устройство и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

32 Содержимое детских бутылочек и контейнеров с детским питанием следует размешивать или встряхивать, а их температуру необходимо проверять перед употреблением во избежание ожогов.

33 Внутреннюю и внешнюю части печи следует содержать в чистоте. Рекомендации по очистке печи смотрите в разделе «Для очистки вашей печи».

34 Неисполнение требований при установке может привести к перегреву и опасности.

35 Не следует использовать пароочистители.

36 Предупреждение, горячая поверхность.

Данный символ обозначает, что поверхность может нагреваться.

37 Не кладите посторонние предметы (книги, коробки и т.п.) на устройство. Оно может перегреться или загореться, либо предмет может упасть и нанести травму человеку.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

РАСПАКОВКА И УСТАНОВКА

Руководствуясь указаниями на следующих двух страницах, вы сможете быстро убедиться в надлежащей работе микроволновой печи.Особое внимание уделите месту размещения микроволновой печи. При распаковке печи извлеките все принадлежности и снимите упаковочные материалы.Убедитесь, что печь не получила повреждений при доставке.

1 Распакуйте печь и уложите ее на ровную поверхность.

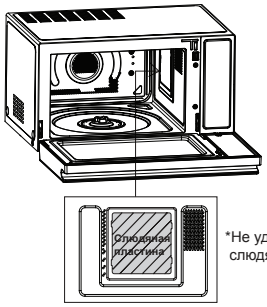

ПОВОРОТНЫЙ СТОЛИК


ПОВОРОТНОЕ КОЛЬЦО


Высокая решетка


Низкая решетка


ВРАЩАЮЩАЯСЯ ВТУЛКА



*Не удаляйте слюдяную пластину

Методы использования аксессуаров в соответствии с режимом

	Микроволновое приготовление	Гриль	Конвекция	Гриль комби	Конвекция комби
Стеклянный поднос	O	O	O	O	O
Высокая решетка	-	O	O	O	O
Низкая решетка	-	O	O	O	O

Предупреждение: Используйте аксессуары в соответствии с руководством по приготовлению!

O применяется
- Не применяется

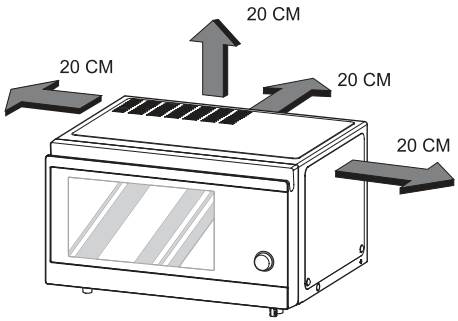
ПРИМЕЧАНИЕ

- Убедитесь в том, что вы используете правильные аксессуары для каждого режима работы.
- Неправильное использование может привести к повреждению печи и аксессуаров или может образовать искры или огонь.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не извлекайте из печи находящуюся в ней слюдяную (серебристую) Эта пластина предназначена для защиты компонентов микроволновой печи.

2 Разместите печь на уровне не менее 85 см, оставив пространство не менее 20 см сверху и не менее 20 см от задней панели для обеспечения надлежащей вентиляции.Во избежание опрокидывания передняя панель печи должна располагаться на расстоянии не менее 8 см от края поверхности, на которой она установлена.



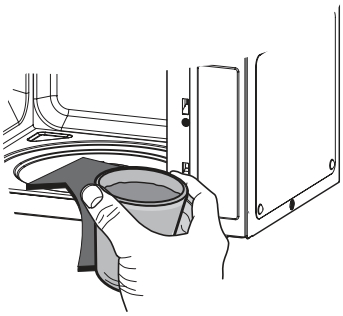
Выпускное отверстие расположено на нижней или боковой стороне печи.Блокирование данного отверстия может привести к повреждению печи.При использовании микроволновой печи в закрытом пространстве или шкафу количество воздуха для охлаждения печи может быть меньшим.Это может привести к снижению производительности и сокращению срока службы.Если это возможно, пожалуйста, используйте микроволновую печь на открытом пространстве, например на столешнице.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ДАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ ДОЛЖНА ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

3 Подключите вашу микроволновую печь к стандартной розетке. Убедитесь в том, что к розетке подключена только микроволновая печь.

Если ваша микроволновая печь не работает должным образом, то отключите ее от розетки и затем подключите обратно.



4 Откройте дверь печи с помощью ручки.
Разместите вращающееся кольцо внутри печи и поставьте стеклянный противень на кольцо.

5 Налейте в емкость, предназначенную для использования в микроволновых печах, 300 мл воды. Установите ее на стеклянный поднос и закройте дверцу печи.
Если у вас возникли сомнения в возможности использования данной емкости, обратитесь к руководству по безопасности использования посуды в микроволновой печи.

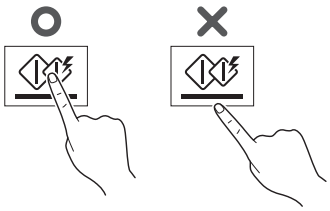
6 Нажмите кнопку **СТОП/СБРОС**, затем нажмите один раз кнопку **СТАРТ/ВВОД** для установки времени приготовления 30 секунд.

7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд.
По достижении цифры 0 будет подан ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ.
Откройте дверцу и проверьте температуру воды.
Если печь работает, вода должна нагреться.
Соблюдайте осторожность при извлечении емкости, так как емкость может быть горячей.

ПОСЛЕ ЭТОГО МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

8 Содержание бутылочек для кормления и баночек с едой для малышей должно быть перемешано или взбито, а **температура** должна проверяться до потребления во избежание ожогов.

9 Распознавание нажатия кнопок может быть затруднено в нижеперечисленных случаях:
• Нажата только внешняя сторона кнопки
• Кнопка нажата ногтем или кончиком пальца.



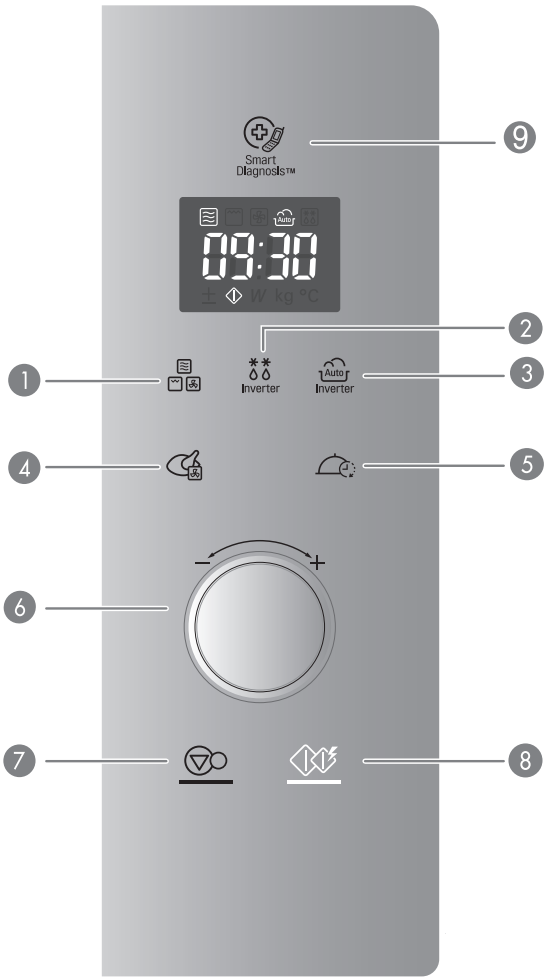
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте резиновые перчатки или одноразовые перчатки.
После мытья панели управления влажным полотенцем высушите с помощью мягкого сухого полотенца.

10 Установленное время приготовления должно быть короче, чем для обычных микроволновых печей (700 Вт, 800 Вт) из-за относительно высокой выходной мощности устройства.Избыточный нагрев продукта может вызвать образование конденсата на двери.

11 Все рецепты в данной книге предоставлены с диапазоном времени приготовления. В общем, вы можете обнаружить, что еда остается не до конца приготовленной в конце заданного времени, а иногда вы можете пожелать готовить блюдо сверх заданного максимального времени, в зависимости от предпочтений. Руководящим правилом данной инструкции является то, что лучше всего придерживаться установленного периода приготовления пищи, т.к. переваренная еда не имеет полезных свойств.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Часть
❶ **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** Смотрите страницу 13 «Приготовление по времени» Смотрите страницу 14 «Приготовление в режиме гриль» Смотрите страницу 14 «Комбинированный режим приготовления» Смотрите страницу 15 «Конвенкция» Смотрите страницу 16 «Конвекция комби»
❷ **INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ** Смотрите страницу 24 «Inverter Размораживание»
❸ **INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ** Смотрите страницу 17 «Inverter приготовление»
❹ **ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ** Смотрите страницу 20 «Обжаривание и запекание»
❺ **МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ** Смотрите страницу 22 «медленное Приготовление и подогрев»
❻ **РЕГУЛЯТОР (БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ)** • Настройка времени приготовления, температуры и уровня мощности;. • При приготовлении в автоматическом и ручном режимах вы можете повысить или понизить время приготовления в любое время путем поворота колесика (за исключением режима размораживания)
❼ **СТОП/СБРОС** • Выключение и сброс всех параметров приготовления за исключением текущего времени.
❽ **СТАРТ/ВВОД** • Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз. • Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска
❾ **SMART DIAGNOSIS** По просьбе оператора службы поддержки держите микрофон вашего телефона повернутым к этому значку, чтобы помочь диагностировать проблемы с микроволновой печью во время звонка в службу поддержки.

ИКОНКИ ДИСПЛЕЯ

Иконка			
≋	Отображается при работе микроволновой печи	Auto	Отображается при работе режима инвертерного приготовления/паровой обработки
▭	Отображается во время работы режима гриль	**	Отображается при Авто размораживании
✣	Отображается во время работы режима конвекции.	±	Отображается во время регулировки
°C	Отображается при настройке температуры режима конвекции.	◇	Отображается при быстром старте
≋ ▭	Отображается во время работы комбинированного режима	W	Отображается при настройке мощности
≋ ✣	Отображается при работе конвекционного комбинированного режима.	kg	Отображается при настройке веса

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Когда ваша печь подключается в первый раз или когда подключается после отключения питания, то значения на дисплее будут сброшены на ‘12H’.

Пример: Настройка 11:11

1. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения 12 часового дисплея. (Если вы желаете настроить 24 часа для отображения на дисплее, то лишь поверните колесико на ‘24H’ до осуществления следующих этапов)
2. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется ‘11:’.
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
4. Поверните **РЕГУЛЯТОР** для изменения минут, пока на дисплее не отобразится ‘11:11’
5. Нажмите **СТРАРТ/ВВОД**.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для повторной настройки часов или изменения опций необходимо отключить и вновь подключить кабель питания.
- Если вы не желаете использовать режим часов, нажмите кнопку Стоп/сброс после подключения печи.

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Функция БЫСТРОГО ЗАПУСКА позволяет настраивать 30 секундный интервал времени приготовления на ВЫСОКОЙ мощности с нажатием СТАРТ/ВВОД.

Пример: настройка 2 минут приготовления на высокой мощности

1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**
2. Выберите 2 минуты на высокой мощности.

Нажмите кнопку **СТАРТ/ВВОД** 4 раза. Печь начнет работать до того, как вы закончите нажатие 4 раза.
Во время приготовления в режиме БЫСТРЫЙ ЗАПУСК вы можете продлить время приготовления до 99 минут 59 секунд при помощи повторения нажатия кнопки **СТАРТ/ВВОД**.

РЕГУЛИРОВКА

При помощи поворота регулятора программа приготовления ПО ВРЕМЕНИ будет настроена на более продолжительное или на меньшее время приготовления. Поворот регулятора будет повышать на 10 секунд или снижать на 10 секунд время приготовления каждый раз.
Максимально возможное время 99 минут 59 секунд.

Пример: Настройка инвертерного приготовления на более продолжительное или меньшее время:

1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**
2. Нажмите **INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ,** пока на дисплее не отобразится '1'.
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД.**
4. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется ‘1-3’.
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД.** Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не покажется ‘0.3 kg’.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
7. Поверните **РЕГУЛЯТОР.** Время приготовления увеличится или уменьшится на 10 секунд

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если вы обнаружите, что ваша еда переварена или приготовлена не до конца во время использования режима предварительной настройки ПРИГОТОВЛЕНИЯ, то вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем поворота **РЕГУЛЯТОРА.**
- Вы можете продлить или сократить время приготовления (за исключением режима размораживания) в любое время при помощи поворота **РЕГУЛЯТОРА**

ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Сохранение энергии означает сбережение энергии при помощи отключения дисплея. Данная функция отключает дисплей, когда печь находится в режиме ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ

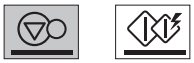
- Во время использования режима часов дисплей будет оставаться включенным.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ (ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ)

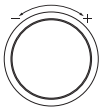
Данная функция позволяет вам готовить пищу по заданному времени. Есть на выбор 5 уровней мощности. Пример показывает, каким образом можно настроить мощность 900 Вт на заданное время.

Пример: Каким образом готовить пищу при мощности 900 Вт в течение 5 минут 30 секунд.



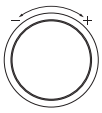
1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.

2. Нажимайте **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, пока на дисплее не отобразится '1100 W' (В первый раз отобразится 1100 W. Это говорит о том, что печь настроена на мощность 1100 W до тех пор, пока не будет выбрана другая мощность).

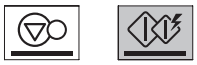


3. Поверните **РЕГУЛЯТОР** до тех пор, пока на дисплее не отобразится ‘900 W’.

4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД.**



5. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не будет показано ‘5:30’.



6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

Когда приготовление завершено, то прозвучит звук. На дисплее будет показано слово‘End’ (‘Завершено’). 'End' будет оставаться на дисплее и звук будет звучать каждую минуту, пока дверца не будет открыта или не будет нажата какая-либо кнопка, до 5 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если вы не выбрали режим мощности, то печь будет работать на ВЫСОКОЙ мощности. Для настройки ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ пропустите этап 3.

УРОВНИ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Ваша микроволновая печь оснащена пятью уровнями мощности, чтобы предоставить вам максимальную гибкость и контроль над приготовлением пищи.Представленная таблица даст вам некоторое представление о том, какие продукты готовятся на каждом из различных уровней мощности.

- Прилагаемая таблица показывает настройки уровня мощности для вашей печи.

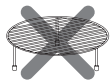
УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

МОЩНОСТЬ Уровень	Использование
Высокий 1100 Вт	• Кипячение воды • Подрумянивание говяжьего фарша. • Приготовление кондитерских изделий Приготовление кусков птицы, рыбы и овощей. • Приготовление нежных кусков мяса.
900 Вт	• Повторный разогрев риса, пасты и овощей. • Быстрый повторный разогрев готовой пищи. • Повторный разогрев сэндвичей.
700 Вт	• Приготовление блюд с яйцами, молоком и сыром. • Приготовление пирожных и хлеба. • Жидкий шоколад. • Приготовление телятины. • Приготовление целой рыбы. • Приготовление пудингов и заварного крема.
400 Вт	• Разморозка мяса, птицы и морепродуктов. • Приготовление менее нежных кусков мяса. • Приготовление свиных отбивных и жаркого.
200 Вт	• Разогрев фруктов. • Размягчение масла. • Сохранение запеканок и основных блюд теплыми. • Размягчение масла и сливочного сыра.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не используйте следующие аксессуары.

ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

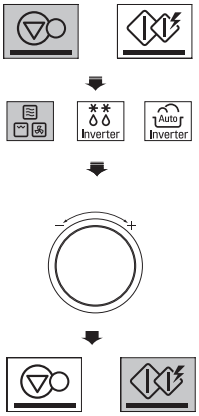


НИЗКАЯ РЕШЕТКА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Этот режим позволяет вам быстро подрумянивать пищу с образованием хрустящей корочки.
Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

Пример: Приготовление в режиме Гриль в течение 5 минут 30 секунд



1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**
2. Нажмите **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,** , пока на дисплее не отобразится 'GrIL'.
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не будет показано ‘5:30’.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Всегда используйте прихватки при вынимании пищи и принадлежностей после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

ПРИМЕЧАНИЕ

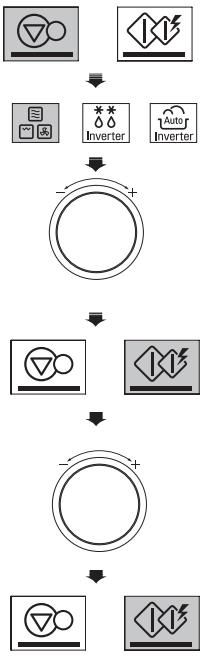
- Данная функция позволит вам быстро подрумянивать пищу с образованием хрустящей корочки.
- Для достижения лучшего результата используйте нижеследующие принадлежности.

ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В вашей печи есть комбинированный режим приготовления, который позволяет вам приготавливать пищу с нагревом и микроволновыми волнами.

Пример: Запрограммируйте вашу печь на мощность микроволн 330 Вт и гриль на время приготовления в течении 25 минут.



1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**
2. Нажмите **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, пока на дисплее не отобразится 'GC-1'.
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится ‘GC-2’
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД.**
5. Нажмите **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится ‘25:00’.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время готовки вы можете вращать РЕГУЛЯТОР для увеличения или уменьшения времени приготовления. Будьте осторожны при вынимании пищи, т.к. она может быть горячей!

ПРИМЕЧАНИЕ

- В вашей печи есть комбинированная функция приготовления, которая позволяет вам приготавливать пищу с помощью нагревательного элемента и микроволн.
- вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (GC-1: 220Вт, GC-2:330Вт, GC-3:440 Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Для достижения лучшего результата используйте нижеследующие принадлежности.

ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА

КОНВЕКЦИОННЫЙ ПОВТОРНЫЙ НАГРЕВ

Этот режим позволяет вам быстро подрумянивать пищу с образованием хрустящей корочки.
Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

Пример: предварительный нагрев печи до температуры 200 °C.

1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**
2. Нажмите **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, пока на дисплее не отобразится ‘180 °C’.
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится ‘200 °C’.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения температуры.
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Предварительный нагрев начнется с отображения с ‘60 °C’. И далее будет показывать температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Конвекционная печь имеет диапазон температуры 40-200˚C;
- в печи есть функция закваски при температуре 40˚C. Вам нужно дождаться, когда печь охладится, т.к. вы не можете использовать функцию брожения, пока температура более 40˚C.
- Вашей печи потребуется несколько минут для достижения выбранной температуры.
- С момента достижения верной температуры ваша печь издаст ЗВУК, чтобы вы знали, что верная температура достигнута.
- Затем поставьте пищу в печь и начните приготовление.

КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Должен использоваться металлический противень или металлическая решетка во время конвекционного приготовления.

Пример: Приготовление пищи при температуре 200 °C в течение 50 минут.

1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**
2. Нажимайте **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, пока на дисплее не отобразится ‘180 °C’.
3. Вращайте **РЕГУЛЯТОР** , пока на дисплее не отобразится ‘200 °C’.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения температуры.
5. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится ‘50:00’.
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время приготовления вы можете поворачивать **РЕГУЛЯТОР** для увеличения или уменьшения времени приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

ПРИМЕЧАНИЕ

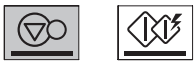
- Если вы не настроили температуру, то в вашей печи будет автоматически выбрано 180˚C, температура может быть изменена при помощи вращения РЕГУЛЯТОРА.
- Если вам требуется более 200 градусов для вашего рецепта приготовления или по указанию на упаковке, то добавьте время для 200 градусов по вашему предпочтению.
- Для достижения лучшего результата, пожалуйста, используйте верные принадлежности.

НИЗКАЯ РЕШЕТКА

КОНВЕКЦИОННОЕ КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

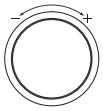
Ниже представлен пример, который показывает, каким образом запрограммировать микроволновую мощность на 330 Вт и конвекционную температуру на 200˚C для времени приготовления в 25 минут.

Пример: Приготовление пищи в режиме конвекционного комбинированного приготовления в течение 25 минут

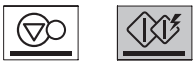


1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**

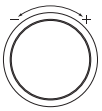
2. Нажмите **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится ‘CC-1’.

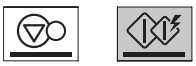


3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится ‘CC-2’.

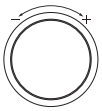


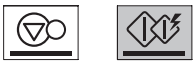
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится ‘200 °C’ .





5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится ‘25:00’.





6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** Во время приготовления вы можете поворачивать **РЕГУЛЯТОР**, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Всегда используйте перчатки при вынимании пищи и аксессуаров после приготовления, т.к. печь и принадлежности могут быть очень горячими.

ПРИМЕЧАНИЕ

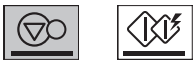
- вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (CC-1: 220 Вт, CC-2:330 Вт, CC-3:440 Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Для достижения лучшего результата используйте нижеследующие принадлежности.

НИЗКАЯ РЕШЕТКА

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Является уникальной функцией безопасности, которая предотвращает нежелательную эксплуатацию печи. С момента, когда настроена БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ, нельзя будет готовить.

Для настройки блокировки от детей

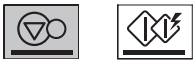


1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**

2. Нажмите и удерживайте **СТОП/СБРОС,** пока на дисплее не отобразится 'Loc' (блокировка) и не будет слышен звук. Если время было настроено, то оно отобразится через 1 секунду.

Если при включенной БЛОКИРОВКЕ ОТ ДЕТЕЙ нажать на какую-либо кнопку, то на дисплее отобразится 'Loc' (блокировка). Вы можете отменить БЛОКИРОВКУ ОТ ДЕТЕЙ в соответствии с процедурой ниже.

Для отмены блокировки от детей



Нажмите и удерживайте **СТОП/СБРОС** до тех пор, пока блокировка не исчезнет с экрана.

После того как БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ была выключена, печь будет работать нормально.

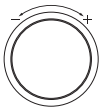
INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ваша печь была предварительно запрограммирована на автоматическое приготовление пищи. Сообщите вашей печи, какого результат вы хотите добиться и как много у вас позиций. Затем позвольте микроволновой печи приготовить выбранные вами блюда.

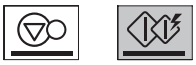
Пример: Для приготовления 0,3 кг сырных палочек следуйте указаниям ниже

1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**

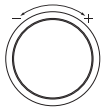
2. Нажмите **INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ,** пока на дисплее не отобразится '1'.



3. Поверните **РЕГУЛЯТОР,** пока на дисплее не отобразится '1-2'.



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.



5. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится '0.3 kg.

6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД.**

РУКОВОДСТВА ПО МЕНЮ INVERTER ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
1-1	Багет / Круассан	0.1 – 0.3 кг (50 - 100 гр. / шт.)	Замороженный	1. Положите замороженный хлеб на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт.	Низкая решетка
1-2	Сырные палочки	0.2 – 0.4 кг	Замороженный	1. Смажьте сырные палочки маслом. 2. Разместите пищу на высокой решетке. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокая решетка
1-3	Куриные наггетсы	0.2 – 0.3 кг	Замороженный	1. Положите куриные наггетсы на высокую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт. 2. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокая решетка
1-4	Замороженная лазанья	0.3 кг	Замороженный	1. Выньте противень из внешней упаковки и уберите защитную пленку. 2. Положите пищу на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт. После приготовления оставьте накрытым на 2 минуты.	Низкая решетка
1-5	Замороженная пицца (Толстое тесто)	0.5 кг	Замороженный	1. Уберите всю упаковку с пиццы. 2. Положите пищу на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт	Высокая решетка
1-6	Замороженная пицца (Тонкое тесто)	0.2 – 0.4 кг	Замороженный	1. Снимите всю упаковку с пиццы. 2. Разместите пищу на низкую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт.	Высокая решетка
1-7	Филе лосося	0.2 – 0.6 кг	Замороженный	1. Выберите 200 гр. лососевых колбасок, каждый из которых 2,5 см толщиной. Смажьте лососевые колбаски маслом и приправьте по желанию. 2. Положите пищу на высокую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления.	Высокая решетка на блюде для стекания
1-8	Креветки	0.2 – 0.4 кг	Замороженный	1. Смажьте креветки маслом и приправьте по желанию 2. Положите пищу на высокую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокая решетка на блюде для стекания

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-1	**Черный хлеб**	1	Комнатная	**Ингредиенты** 2 чашки непросеянной ржаной муки \ 1 ½ непросеянной ржаной муки 1 ч.л. сахара \ 2 ч.л. соли 1 чашка цельных отрубей 2 ст.л. измельченного тмина 2 ст.л. сухих дрожжей \1 кружка воды 2 ст.л. уксуса (1 ст.л. бальзамического уксуса) 2 ст. ложка темной мелассы 1/2 плитка несладкого шоколада 2 ст.л. масла 1 ч.л. кукурузного крахмала 1/2 кружки холодной воды 1. Смешайте ржаную муку, белую муку. Смешайте 2/3 стакана смеси муки и сахара, соли, крупы, семян тмина и сухих дрожжей 2. Смешайте воду, уксус, патоку, шоколад и масло в кастрюле. Нагрейте, пока жидкость не станет очень теплой. 3. Постепенно добавить в смесь сухие ингредиенты, кроме кукурузного крахмала и взбивать около 2 минут. 4. Добавьте оставшуюся смесь муки, взбивать около 2 минут. 5. Переложите тесто в накрытую миску и дайте ему настояться в течение приблизительно 15 минут. Когда тесто удвоится в объеме, разделите его пополам. 6. Положите тесто таким же образом. 7. Положите тесто на бумагу для выпечки на низкой решетке. Выберите меню, нажмите кнопку Старт. 8. Смешайте кукурузный крахмал и холодную воду. Готовьте, пока смесь не начнет закипать. 9. Когда прозвучит СИГНАЛ, размажьте смесь кукурузного крахмала поверх хлеба и нажмите начать продолжить приготовление.	Бумага для выпечки на низкой стойке
2-2	**Гречневая каша**	0.3 кг	Комнатная	1. Промыть 300 г гречневой каши и слить воду. Добавить 600 мл воды и соли в глубокую и большую миску, дайте постоять 15 минут, накрыть пластиковой пленкой и сделать вентиляционные отверстия. 2. Поместите продукты в печь. Выберите меню, нажмите кнопку Старт. 3. После приготовления оставить накрытым на 15 минут.	Безопасная миска для микроволновых волн
2-3	**Лосось на гриле**	0.2 - 0.8 кг	Охлажденный	**Ингредиенты** Стейк из лосося (180 ~ 220 г) \ 2 столовые ложки трав 1 ст. л. лимонного сока \ 1 ст. л. масла Соль по вкусу \ базилик по вкусу 1. Смажьте лососевый стейк травами, лимонным соком, солью, базиликом и смажьте маслом. 2. Положите еду на высокую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. Когда прозвучит звук, переверните пищу и нажмите старт для продолжения приготовления	Высокая решетка на блюде для стекания
2-4	**Фрикадельки**	0.6 кг	Комнатная	**Ингредиенты** 1 луковица \ 500г говяжьего фарша Масло для смазки \ 1 лавровый лист 1/2 стакана муки 2 столовые ложки томатной пасты Специи \ 250 мл воды 1. Нарежьте лук и добавьте фарш из говядины и перемешайте. Сделайте небольшие фрикадельки и обваляйте их в муке. 2. Смажьте безопасную для микроволновой печи миску маслом, положите подготовленную еду в миску, добавьте лавровый лист. Накройте крышкой. 3. Поставьте подготовленную миску в печь. Выберите меню, нажмите кнопку старт. 4. Когда прозвучит СИГНАЛ, откройте дверь и добавьте томатную пасту, специи, воду для фрикаделек, накройте крышкой. Нажмите старт для продолжения приготовления. 5. После приготовления выньте пищу из микроволновой печи и оставьте накрытой в течение 1-2 минут.	Безопасная миска для микроволновых волн

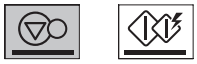
Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-5	Открытый пирог	1	Комнатная	**Ингредиенты** 250 г печенья \ 30 г чернослива 30 г \ кураги 30 г изюма \ 3 столовые ложки меда 3 столовые ложки растопленного сливочного масла \ 30г фундука 1. На слегка посыпанной мукой поверхности раскатать тесто по кругу и положить его в емкость. Обрежьте края, оставляя незначительный запас. Проколите вилкой и отложите в сторону. 2. Промойте и осушите сухофрукты, разделите ломтики чернослива и кураги на две половинки, добавьте мед и масло, все перемешать. 3. Положите смесь из фруктов на тесто равномерно. 4. Положите емкость для пирога на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт.	Емкость для пирога на низкой стойке
2-6	Свиная отбивная	0.2 - 0.8 кг	Охлажденный	**Ингредиенты** Отбивная из свинины (180~220 гр.) \ Соль и перец по вкусу 1. Выберите отбивные из свинины весом 200 гр и 1,5-2,0 см толщиной каждый. Смажьте солью и перцем по вкусу. 2. Положите еду на лоток на высокую решетку. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит СИГНАЛ, переверните еду и нажмите старт для продолжения приготовления.	Высокая решетка на блюде для стекания
2-7	Пирог с лососем	1	Охлажденный	**Ингредиенты** 4 яйца \ 50 г длиннозерного риса\ 300 г копченого лосося 15 г нарезанного свежего укропа \ 45 мл сметаны, 1 лист теста \ 1 яичный желток \ 5 мл воды 15 мл свежих белых сухарей \ масло 1. Положите яйца в кастрюлю, залейте холодной водой и доведите до кипения. Уменьшите огонь до минимума и варите на медленном огне в течение 10 минут. Когда яйца приготовлены, сразу же слейте воду и поставьте под струю холодной проточной воды. Почистите яйца, затем нарежьте яйца на мелкие кусочки. 2. В то же время принесите большую кастрюлю с подсоленной водой для кипячения, добавьте рис и перемешайте, чтобы не прилипло на дно кастрюли. Тушите в течение 20 минут до готовности. Слейте при помощи сита и промойте холодной водой. 3. Разрежьте копченый лосось на полоски и положите в большую миску. Добавьте яйца, рис, укроп и сметану, перемешайте. Смажьте солью и перцем по вкусу. 4. Слегка смажьте бумагу для запекания маслом и положите лист теста на бумагу для запекания. Распределите начинку в продольном направлении на одной половине листа теста. Смажьте кромки водой и придерживайте другую сторону для наполнения. Уплотните путем нажатия вилкой для уплотнения. Должно быть, как плотно набитая буханка. 5. Взбейте яичный желток и воду. Смажьте тесто глазурью и сделайте несколько небольших отверстий в верхней части вилкой. Посыпьте сухарями верхнюю часть. 6. Положите пирог в бумаге для запекания на низкую решетку. Выберите меню, вес и нажмите старт.	Безопасная миска для микроволновых волн

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
2-8	**Отбивные куриные грудки**	0.2 - 0.8 кг	Охлажденный	**Ингредиенты** Куриные грудки \1 столовая ложка масла **Начинка** 2 столовые ложки сливочного масла \ 2 головки зеленого лука, измельчить; 3/4 стакана пропаренного риса\ 1/2 стакана смородины 1/4 чашки нарезанной кураги 1 3/4 чашки куриного бульона 1 чайная ложка тертой цедры апельсина 1/4 чашки апельсинового сока 1/4 чашки посеребренного миндаля или кедровых орехов Соль и перец \1/2 чашки сливочного сыра 1. В кастрюле растопите сливочное масло на среднем огне. 2. Готовьте лук в течение приблизительно 1 минуты и добавьте рис, смородину и абрикосы, перемешайте. 3. Затем добавить бульон, апельсиновый сок, цедру и варить на сильном огне. 4. Уменьшите огонь и варите на медленном огне с закрытой крышкой в течение 15 ~ 20 минут. 5. Добавьте миндаль, соль и перец по вкусу. 6. Обмакните сливочным сыром и дайте ему остыть. 7. Удалите кости из куриных грудок, оставляя кожу нетронутой. 8. Смесь для фарширования добавьте в куриные грудки. Смажьте фаршированную курицу маслом. 9. Положите еду на высокую решетку. Выберите меню и вес и нажмите старт. Когда прозвучит СИГНАЛ, переверните еду, нажмите старт для продолжения приготовления.	Фаршированная куриная грудка

ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

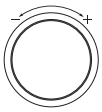
Ваша печь была предварительно запрограммирована на автоматическое приготовление пищи. Сообщите вашей печи, какого результат вы хотите добиться и как много у вас позиций. Затем позвольте микроволновой печи приготовить выбранные вами блюда.

Пример: для приготовления 1.0 кг жареной говядины необходимо проследовать данным указаниям.

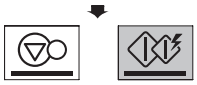


1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**

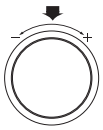
2. Нажмите один раз **ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ.**
‘1’ будет отображаться на дисплее.



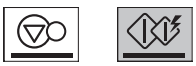
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР,** пока на дисплее не отобразится ‘4’.



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД.**



5. Поверните **РЕГУЛЯТОР,** пока на дисплее не отбразится ‘1.0 kg’



6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД.**
Путем поворота регулятора можно будет увеличить или уменьшить время приготовления.

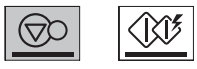
РУКОВОДСТВА ПО МЕНЮ ОБЖАРИВАНИЕ И ЗАПЕКАНИЕ

Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
1	**Запеченный картофель**	0.2 – 1.0 кг (180 - 220 гр. /каждый)	Комнатная	1. Помойте картофель и высушите при помощи бумажного полотенца 2. Проткните каждую картофелину 8 раз при помощи вилки. 3. Положите еду на низкую решетку. Выберите меню, вес и нажмите старт. 4. После приготовления оставьте накрытыми алюминиевой фольгой в течение 5 минут.	Низкая решетка
2	**Печенье**	1	Комнатная	**Ингредиенты** 80 г коричневого сахара \ 80 г сливочного масла, размягченное; 1 яйцо, слегка взбитое\ 180 г, итого - универсальная мука, просеянная 1/2 чайной ложки порошка для выпечки 1/2 чайной ложки соды для выпечки 100 г. мелкой шоколадной стружки 1. Смешайте коричневый сахар и размягченное масло. Постепенно добавьте яйцо и размешайте до легкости и пышности. Добавьте муку, разрыхлитель, соду и шоколадную стружку и хорошо перемешайте. 2. Перемешайте при помощи столовой ложки и поставьте на низкую и высокую решетки и накройте алюминиевой фольгой. Печенья должны быть на расстоянии 2 см. 3. Поставьте высокую и низкую решетки в печь. Выберите меню, нажмите старт. 4. После приготовления вытащите из печи и оставьте на охлаждение.	Высокая решетка + Низкая решетка
3	**Пицца**	1	Комнатная	**Ингредиенты:** Тесто: 120 г универсальной или хлебной муки 1 ч.л. активных сухих дрожжей \ 1/3 чайной ложки соли 1 чайная ложка сахара \ 70 мл теплой воды \ 1 ч.л. оливкового масла, плюс немного для покрытия Начинка: 3 столовые ложки соуса для пиццы 30 г колбасы, нарезанной \ 1/2 головки лука, нарезать; 2 свежих гриба, нарезанные \ 1/2 свежего перца 100 г сыра моцарелла, тертый 1. Смешайте все ингредиенты для теста в большой миске. 2. Замесить электрическим миксером, чтобы тесто стало гладким и эластичным. 3. Раскатайте тесто и положите на противень для пиццы. Смажьте пиццу соусом. Добавьте сверху начинку и сыр. 4. Поставьте противень с пиццей на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт	Замороженная пицца
4	**Запеченная говядина**	0.5 – 1.5 кг	Охлажденная	1. Смажьте растопленным сливочным или растительным маслом, приправами по вкусу. 2. Положите пищу на низкую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню и вес, нажмите старт. 3. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления. 4. После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут	Низкая решетка на блюде для стекания

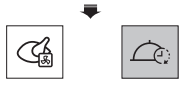
Код	Меню	Ограничения веса	Изначальная температура	Указания	Посуда
5	**Запеченная курица**	0.8 - 1.8 кг	Охлажденный	1. Смажьте курицу топленым или растительным маслом и приправьте по желанию. 2. Положите целую курицу грудкой вниз на низкую решетку, а затем на блюдо для стекания. Выберите меню, вес и нажмите старт. 3. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления. 4. После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут	Низкая решетка на блюде для стекания
6	**Запеченная свинина**	0.5 - 1.5 кг	Охлажденный	1. Смажьте свинину топленым или растительным маслом и приправьте по желанию. 2. Положите блюдо на низкую решетку на блюде для стекания. Выберите меню, вес и нажмите старт. 3. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу. Нажмите старт для продолжения приготовления. 4. После приготовления оставьте накрытым алюминиевой фольгой на 10 минут	Низкая решетка на блюде для стекания
7	**Запеченные овощи**	0.2 - 0.3 кг	Комнатная	**Ингредиенты** Баклажаны, нарезать 1 - 2 см толщиной \ кабачки, нарезать 1 - 2 см толщиной \ Лук, нарезать полукольцами \ сладкий перец, разрезать пополам и выбросить семена; целые помидоры черри \ Грибы, разрезать пополам 1. Смажьте овощи топленым или растительным маслом и приправьте по желанию. 2. Положите пищу в блюдо из термостойкого стекла на высокой решетке. Выберите меню, вес и нажмите старт. 3. Когда прозвучит СИГНАЛ, слейте сок и незамедлительно переверните пищу.	Жареные овощи
8	**Кексы**	1	Комнатная	**Ингредиенты** 120 г сахара\120 г размягченного сливочного масла, 2 слегка взбитых яйца, \ 150 г просеянной общего назначения муки/ 1 чайная ложка порошка для выпечки \ 10 ~ 13 шт бумажных форм для выпечки (50 мм основание x 30 мм высота) 1. Смешайте сахар и размягченное масло. Постепенно добавьте яйца и размешайте до легкости и рассыпчатости. Добавьте муку и разрыхлитель и хорошо перемешайте. Равномерно заполните бумажные формы для выпечки тестом. (25 ~ 30 г на каждую бумагу) 1 Положите формы для выпечки на бумагу для выпекания на низкую решетку. Выберите меню, нажмите старт. 2 После приготовления, выньте из печи и оставьте на охлаждение.	Небольшая выпечка

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ

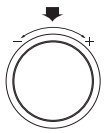
Пример: Каким образом готовить сухую пищу



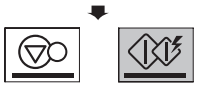
1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**



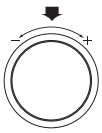
2. Нажмите **МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ** дважды. На дисплее отобразится ‘2’



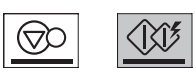
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится ‘60 °C’.



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД.**



5. Поверните **РЕГУЛЯТОР**, пока на дисплее не отобразится ‘5h00’.



6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. При приготовлении вы можете повышать, понижать время приготовления путем поворота **РЕГУЛЯТОРА**.

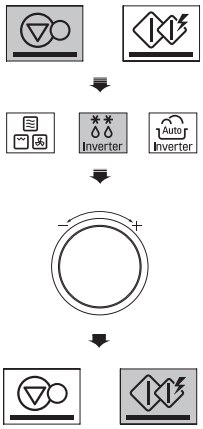
РУКОВОДСТВА ПО МЕНЮ МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ

Функция	Диапазон	Этап	По умолчанию	Инструкция	Посуда
1. Медленное приготовление	130 °C (ВЫСОКИЙ) / 110 °C (НИЗКИЙ)	-	130 °C (ВЫСОКИЙ)	Эта функция поддерживает относительно низкую температуру по сравнению с другими методами приготовления пищи (например, выпечка, варка и жарка) в течение многих часов, позволяя без присмотра готовить тушеное мясо, рагу и другие подходящие блюда. **110 °C (НИЗКИЙ) Настройки** Настройки в низком режиме позволяют варить пищу на медленном огне в течение длительного периода времени без подгорания. Не требуется перемешивание при использовании данного параметра. **130 °C (ВЫСОКИЙ) Настройки** При настройках в высоком режиме потребуется для приготовления примерно половина времени по сравнению с низким режимом приготовления. Некоторые продукты могут кипеть при кулинарной обработке на высокой настройке, поэтому, возможно, потребуется добавить дополнительную жидкость. Периодическое перемешивание рагу и запеканки улучшит распределение аромата. Высушивание и приправка перед медленным приготовлением не нужны, но это поможет сохранить вкус и аромат, а также мягкость мяса. **Руководство медленного приготовления** Традиционное время приготовления / Время приготовления в медленном режиме (без подрумянивания): 110 °C (медленный), 130 °C (высокий) / Время приготовления в медленном режиме (с подрумяниванием): 110 °C (медленный), 130 °C (высокий) 35 до 60 минут: От 6 до 9 часов, От 3 до 4 часов, От 4 до 6 часов, От 2 до 3 часов От 1 до 3 часов: От 8 до 9 часов, От 4 до 6 часов, От 5 до 6 часов, От 3 до 4 часов	Термостойкое блюдо с покрытием на поворотном столике
2. Сушка продуктов	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	При помощи данной функции вы можете высушить овощи, фрукты, мясо, а также здоровые и питательные закуски без химикатов и консервантов. Положите бумагу для выпечки на термостойкое стекло на низкую решетку и распределите еду в один уровень. **Указания по сушке пищи** Тип пищи / Подготовка / Время / настройки / Использование Бананы / Нарежьте 5~6 мм толщиной / 70°C / 5~8 часов / Закуски, детское питание, мюсли, печенье и банановый хлеб Инжир / Удалите стебли / 70°C / 8~9 часов / Наполнители, торты, пудинги, хлеб и печенье Киви / Разделите, нарежьте на кусочки 8 -12 мм / 70°C / 5~8 часов / Закуски Манго / Снимите кожуру, нарежьте 6~10 мм толщиной / 70°C / 6~9 часов / Закуски, крупы, хлебобулочные изделия Ананас / Корка, сердцевина, нарежьте на 8~12 мм толщиной / 70°C / 6~9 часов / Закуски, выпечка, запеченные мюсли Помидоры / Помойте и нарежьте 6 мм кружочками / 70°C / 6~9 часов / Супы, рагу, паста или соус Грибы / Очистите при помощи мягкой щетки или тряпки. Не мойте / 60°C / 4~8 часов / Соус для супов, мясных блюд, омлетов или обжаривания Вяленая говядина / Замаринованная нарезка говядины (5~6 мм толщиной) купленные или по вашему рецепту, 6-8 часов в холодильникею / 80°C / 6~9 часов / Закуски	Термостойкое блюдо с покрытием на низкой решетке
3. Домашний йогурт	40 °C	-	40 °C	**Сушка еды** • Добавьте 1000 мл молока в соответствующую термостойкую чашку с крышкой. • Вскипятите до соответствующей температуры (до 60~70 °C) и затем охладите до 40 °C • Добавьте 150 мг натурального йогурта и размешайте. • Поставьте чашку с крышкой в печь • Выберите меню и настройте время приготовления на 5-8 часов. **Как поднять дрожжевое тесто** • Положите тесто в соответствующую термостойкую чашку и оберните или накройте темной тканью. • Поставьте чашку в печь. • Выберите меню, настройте время приготовления примерно на 40 минут до момента, пока тесто не удвоится в объеме.	Термостойкая чашка на низкой решетке
4. Поддержание теплым	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	Нагрев элементов сверху и снизу используется для поддержания температуры. Вы можете использовать данную функцию для сохранения пищи теплой до готовности к употреблению.	Чашка из термостойкого стекла на низкой решетке

INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Печь имеет четыре режима размораживания. Функция INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ предоставит вам лучший способ размораживания замороженных продуктов. Инструкция по приготовлению покажет вам, какой режим размораживания рекомендуется использовать для размораживаемых продуктов.
Для большего удобства функция INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ включает в себя встроенный механизм подачи звукового сигнала, который напоминает вам о проверке, переворачивании, отделении или перемещении, чтобы получить лучший результат размораживания.
Режимы размораживания: МЯСО/ПТИЦА/РЫБА/ХЛЕБ.

Пример: Разморозить 1,2 кг мяса



1. Нажмите **СТОП/СБРОС.**
2. Нажимайте **INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ**, пока на дисплее не отобразится “dEF1”.
3. Поверните **РЕГУЛЯТОР** до тех пор, пока на дисплее не отобразится ‘1.2 kg’.
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

ПРИМЕЧАНИЕ:

При нажатии кнопки СТАРТ/ВВОД на дисплее отображается обратный отсчет времени разморозки.Печь подаст единичный звуковой сигнал во время цикла РАЗМОРАЖИВАНИЯ. После звукового сигнала откройте дверцу и удалите любые части, которые отделились в результате оттаивания, и переверните продукт. Верните замороженные части в печь и нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД для возобновления цикла разморозки.

- Извлеките рыбу, моллюски, мясо и птицу из исходной оберточной бумаги или пластиковой упаковки.В противном случае обертка будет удерживать пар и сок близко к продукту, что может привести к приготовлению внешней поверхности продукта.
- Поместите продукт в неглубокий контейнер или на решетку над блюдом для стекания.
- Продукт должен быть немного замороженным в центре при извлечении из печи после размораживания.
- Продолжительность времени размораживания варьируется в зависимости от того, насколько сильно заморожен продукт.
- Форма упаковки влияет на скорость размораживания продукта. Небольшие пакеты будут размораживаться быстрее, чем толстые.
- В зависимости от формы, продукт может быть разморожен сильнее или слабее.

ИНСТРУКЦИЯ ПО INVERTER РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Категория	Продукт для размораживания
МЯСО (dEF1) 0,1 – 4,0 кг	**Говядина** Говяжий фарш, круглый стейк, Кубики для рагу, вырезка, тушеное мясо, жаркое из ребрышек, жаркое из костреца, жаркое, Гамбургер **Ягнятина** Отбивные, жаркое **Свинина** отбивные, хотдоги ребрышки, деревенский стиль, жаркое, сосиски **Телятина** Котлеты (0.5 кг, 20 мм толщиной) Поверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 5-15 минут
ПТИЦА (dEF2) 0,1 – 4,0 кг	**птица** целиком, нарезка, грудка (без костей) **Цыпленок** Целиком **Индейка** Грудка Поверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 30-60 минут
РЫБА (dEF3) 0,1 – 4,0 кг	**Рыба** Филе, стейки целиком **моллюск** Крабовое мясо, хвосты омара, креветки, гребешки Поверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 5-10 минут
ХЛЕБ (dEF4) 0,1 – 0,5 кг	Ломтики хлеба, булочки, багеты и т.д. Отдельные кусочки и место между бумажным полотенцем или плоской пластины. Поверните еду, когда прозвучит сигнал После размораживания оставьте на 1-2 минут

Посуда, предназначенная для микроволновых печей

Не используйте металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием в режиме микроволнового приготовления

Микроволны не проходят сквозь металл. Они отражаются от металлических объектов и приводят к образованию электрической дуги-явлению, подобному молнии. В основном любая неметаллическая жаропрочная посуда пригодна для безопасного использования в микроволновой печи. Однако некоторые виды посуды могут содержать материалы, которые делают их непригодными для использования в микроволновой печи. Если у вас возникли сомнения по поводу данной посуды, вы можете легко проверить их пригодность для микроволновой печи. В режиме микроволнового приготовления разместите посуду, вызывающую сомнения, рядом со стеклянным бокалом, заполненным водой. Запустите режим ВЫСОКОЙ МОЩНОСТИ микроволнового приготовления на 1 минуту. Если вода нагревается, а данная посуда остается холодной при прикосновении, она пригодна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменяется, а посуда нагревается, микроволны поглощаются данной посудой и она небезопасна для использования в микроволновой печи. Вероятно, у вас на кухне имеется много предметов, которые можно использовать при приготовлении продуктов в микроволновой печи. Ознакомьтесь со следующим списком.

Мелкие тарелки

Многие виды столовой посуды пригодны для использования в микроволновой печи.
В случае сомнений ознакомьтесь с документацией изготовителя или проведите испытания на пригодность к использованию в микроволновой печи.

Стеклянная посуда

Жаропрочная стеклянная посуда пригодна для использования в микроволновой печи. Сюда включается вся посуда из закаленного стекла. Тем не менее не используйте хрупкую стеклянную посуду, например бокалы без ножки или фужеры для вина, так как они могут треснуть при нагревании продукта.

Пластиковая тара

Такая тара может использоваться для быстрого разогрева продуктов. Однако ее не следует использовать с продуктами, для разогрева которых требуется значительное время, так как горячие продукты могут в конечном счете деформировать или расплавить пластик.

Бумага

Картонные тарелки и емкости удобны и безопасны в использовании в микроволновом режиме при условии, что время приготовления небольшое, а продукт не содержит много жира и влаги. Бумажные полотенца также очень полезны для заворачивания продуктов и в качестве прокладки противней при приготовлении жирных продуктов, например при приготовлении бекона. Не используйте цветную бумагу, так как краска может потечь. Бумага, изготовленная из бумажных отходов, может содержать примеси, которые при использовании в микроволновой печи могут вызвать искрение и привести к возгоранию.

Пластиковые пакеты

В микроволновой печи можно использовать пластиковые пакеты, специально предназначенные для приготовления. Однако не забудьте их прорезать для выпуска пара. Не используйте для приготовления обычные полиэтиленовые пакеты в режиме микроволнового приготовления, так как они могут расплавиться и порваться.

Пластиковая посуда для микроволновой печи

В продаже имеется посуда для использования в микроволновой печи самых различных форм и размеров. В большинстве случаев вы можете использовать уже имеющуюся под рукой посуду, а не тратить деньги на приобретение нового кухонного инвентаря.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Посуда из этих материалов обычно хорошо подходит для использования в микроволновой печи, но для уверенности ее следует проверить.

⚠ ОСТОРОЖНО

- Некоторые изделия с высоким содержанием свинца или железа не годятся в качестве посуды для приготовления продуктов.
  Посуду следует проверить на пригодность для использования в микроволновой печи.

Характеристики продуктов и приготовление в микроволновой печи

Присматривайте за ними

Следует наблюдать за процессом приготовления пищи.В вашей микроволновой печи имеется освещение, которое включается автоматически, чтобы вы могли следить за процессом приготовления пищи.Рекомендации, приведённые в рецептах, для переворачивания, перемешивания и др. следует считать минимальными рекомендуемыми шагами.Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, измените настройки, чтобы исправить проблему.

Факторы, влияющие на время приготовления в микроволновой печи

На продолжительность приготовления пищи влияют многие факторы.Температура ингредиентов, используемых согласно рецепту, может отражаться на времени приготовления блюда.Например, пирог из охлаждённого масла, молока и яиц будет готовиться значительно дольше по времени, нежели из тех же самых продуктов комнатной температуры.Согласно некоторым рецептам, особенно для приготовления хлеба, выпечки и пирогов, продукты следует вынуть из печи немного недопечёнными. Это не является ошибкой.Когда блюду нужно настояться при закрытой крышке, процесс приготовления продолжается, даже если блюдо вынули из печи, так как тепло продолжает равномерно поступать снаружи внутрь. Если блюдо оставить в печи, то внешняя часть может перегреться или подгореть.Постепенно вы научитесь умело пользоваться печью во время приготовления и времени ожидания для приготовления различных блюд.

Плотность используемых продуктов

Легкие пористые продукты, например выпечка или хлеб, готовятся быстрее, чем жирные, плотные блюда, такие как жаркое и запеканка. При приготовлении в микроволновой печи следует следить, чтобы края выпечки не стали сухими и хрупкими.

Высота приготовляемых продуктов

Верхняя часть высоких блюд, особенно при запекании, готовится быстрее, чем нижняя.
Следует переворачивать блюда несколько раз в процессе приготовления.

Содержание влаги в приготовляемом продукте

Поскольку жар микроволновой печи приводит к поглощению жидкости, подсушенные блюда, такие как мясо или овощи, следует обрызгивать водой до начала или во время приготовления.

Кости и сало в продукте

Кости и жир готовятся быстрее, чем мясо.При приготовлении блюд, содержащих кости или жирные куски, следует следить, чтобы блюдо готовилось равномерно и не пережарилось.

Объем продуктов

Объем микроволновой энергии в печи остаётся постоянным вне зависимости от количества приготовляемых продуктов.Таким образом, чем больше продуктов вы поместите в печь, тем дольше будет время приготовления.Если вы используете в два раза меньше продуктов, чем указано в рецепте, время приготовления следует сократить не менее чем на треть.

Форма приготовляемого блюда

Микроволны проникают внутрь продуктов не более чем на 2 см, внутренняя часть толстого слоя готовится, когда внешний жар проникает внутрь.Только внешний край блюда готовится энергией микроволн, остальное готовится за счёт теплообмена.Самая неудачная форма блюда для приготовления в микроволновой печи – толстый квадрат.
Края подгорят намного раньше, чем пропечётся середина.Лучше всего готовить блюда круглой тонкой формы или кольцами.

Покрытие

Крышка сохраняет тепло и пар, поэтому блюда готовятся быстрее.Используйте крышку или кулинарную плёнку с загибающимися краями, чтобы блюдо не расслоилось.

Поджаривание

Мясо и птица, которые готовятся пятьдесят минут или дольше, будут светло-коричневого цвета. Свинина, которая готовится быстрее, может готовиться вместе с соусом для жарки, таким как соус вустершир, соевый соус или соус барбекю для достижения аппетитного цвета.После добавления незначительных количеств соусов для обжаривания исходный вкус блюда не теряется.

Покрытие жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага более свободно прикрывает блюдо чем крышка или пищевая пленка, что может привести к незначительному высыханию еды.

Раскладывание и интервалы

Порционная еда, такая как запеченный картофель, небольшие пирожные и закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в печи на равном расстоянии друг от друга, предпочтительно по кругу.Никогда не складывайте еду друг на друга.

Перемешивание

Перемешивание является одной из наиболее важных технологий приготовления в микроволновой печи.Для удобства приготовления пища перемешивается с целью смешивания.Между тем пищу, приготовляемую в микроволновой печи, перемешивают с целью распространения и перенаправления нагрева. Всегда перемешивайте с внешней стороны к центру, если внешняя сторона разогрета в первую очередь.

Переворачивание

Еда крупных размеров, вытянутая еда, такая как жаркое и курица целиком, должна быть перевернута так, чтобы верх и низ готовились равномерно.Также будет хорошей идеей перевернуть разрезанную курицу и отбивные.

Размещение более толстых частей снаружи

Так как микроволны в большей степени воздействуют на края блюда, то лучше было бы положить на внешние края более толстые порции мяса птицы и рыбы, приготавливаемого блюда.Таким образом более толстые порции блюда будут получать больше микроволновой энергии и пища будет приготавливаться равномерно.

Укрывание

Полоски алюминиевой фольги, которые блокируют микроволновые волны, могут размещаться по краям блюда с едой для защиты этих участков от перегрева. Никогда не используйте слишком много фольги и убедитесь в том, что фольга прикреплена к блюду, иначе это может привести к возникновению электрической дуги.

Приподнимание

Объемный или плотный продукт во время приготовления может приподняться, следовательно центральная или нижняя часть продукта будет поглощать микроволны в большем объеме.

Прокалывание

Продукты в оболочке, кожице или мембране могут треснуть, разорваться в печи, если они не будут проколоты до начала приготовления. Это могут быть белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, цельные овощи и фрукты.

Проверка на предмет готовности

Продукты готовятся в печи быстро, поэтому их нужно часто проверять.Некоторые продукты оставляются в печи до тех пор, пока они полностью не будут приготовлены, но большинство типов продуктов, таких как мясо и птица, вынимаются из печи не до конца приготовленными
В это время температура продукта может подняться на 3-8° C.

Время выстаивания

Некоторые продукты доходят до полной готовности в течение 3-10 минут после окончания приготовления в печи. Обычно в течение этого времени блюдо накрывается сверху для того, чтобы сохранить тепло и не дать продукту высохнуть (например, пирожные и бисквиты), что также способствует обогащению вкуса и аромата приготовленного блюда.

Для очистки вашей печи

1 Поддерживайте внутреннюю поверхность печи в чистоте

Брызги от пищи или пролитая жидкость прилипает к стенкам печи, также между уплотнениями и поверхностью дверцы.Рекомендуется пролитую жидкость сразу же протирать влажной тряпкой.Крошки и пролитая жидкость могут собирать микроволновую энергию и продлевать время приготовления.Используйте влажную ткань, чтобы убрать все крошки между дверью и рамой.Важно, чтобы данная область была чистой, чтобы гарантировать плотность уплотнения.Очистите брызги жира при помощи мыльной тряпки, протрите влажным и затем сухим полотенцем.
Не используйте сильные моющие средства или абразивные очистители.
Металлический лоток можно вымыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Поддерживайте внешнюю поверхность печи в чистоте

Очистите внешнюю поверхность печи при помощи мыльной тряпки, протрите влажным и затем сухим полотенцем. Для защиты рабочих частей внутри печи нельзя допускать проникновение воды в вентиляционные отверстия. Для очистки панели управления откройте дверцу для предотвращения внезапного запуска работы печи, протрите влажной тряпкой и незамедлительно сухим полотенцем. Нажмите СТОП/СБРОС после очищения.

3 Если пар накапливается внутри или вне дверцы печи, то протрите панель сухой тряпкой.Это может происходить, когда печь работает в условиях повышенной влажности и никоим образом не указывает на неисправность устройства.

4 Дверца и уплотнение дверцы должны быть чистыми. Для мытья используйте только теплую мыльную воду, протрите влажным, а затем сухим полотенцем.
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЖЕСТКИЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТАКИЕ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, А ТАКЖЕ СТАЛЬНЫЕ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫЕ СКРЕБКИ.
Для поддержания металлических деталей в хорошем состоянии протирайте их регулярно влажным полотенцем.

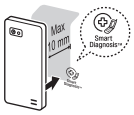
Использование функции диагностики SMART DIAGNOSIS™

С помощью этой функции в случае возникновения неполадок или сбоев в приборе можно предоставить службе поддержки LG Electronics точные диагностические данные. Используйте данную функцию только для обращения к специалисту службы поддержки, а не во время нормальной работы.

1. По просьбе специалиста колл-центра расположите микрофон вашего телефона над логотипом Smart Diagnosis™ на приборе.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не прикасайтесь к другим кнопкам.



2. При закрытой двери, нажмите и удерживайте кнопку Сброс в течение 3-х секунд, пока на дисплее не появится надпись «Loc». Удерживайте кнопку Сброс еще 5 секунд, пока на дисплее не появится «5». (значит, кнопку Сброс надо удерживать непрерывно в течение 8 секунд). Из-за символа Smart Diagnosis будет подан звуковой сигнал.
3. Не отводите телефон, пока звуковой сигнал не будет передан полностью. На экране будет отображаться время передачи.
4. Когда обратный отсчет времени будет закончен и звуковые сигналы прекратятся, возобновите разговор со специалистом колл-центра, который сможет вам помочь использовать переданную для анализа информацию.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Не перемещайте телефон в процессе передачи.
- Если специалист контактного центра не сможет точно записать сигнал, возможно, вас попросят повторить попытку.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ	Ответ
Что произошло, если внутри печи не горит свет?	Может быть несколько причин, почему свет в печи не горит.Причина может быть в том, что лампочка перегорела, или нет электропитания.
Проходит ли микроволновая энергия через экран дверцы?	Нет. Через отверстия в корпусе проходит свет, но не проходит энергия микроволн.
Почему появляется звуковой сигнал, когда нажимается кнопка на панели управления?	Звуковой сигнал появляется для того, чтобы гарантировать, что настройки были введены верно.
Будет ли повреждена микроволновая печь, если будет работать пустой?	Да. Никогда не следует включать пустую печь.
Почему яйца иногда лопаются?	При запекании, варке в кипятке или жарке, желток может взрываться, так как пар попадает внутрь мембраны.Для предотвращения просто разрежьте яйцо до приготовления.Никогда не готовьте яйца в микроволновой печи в скорлупе.
Какое время рекомендуется выдержать после окончания приготовления продукта в микроволновой печи.	После окончания приготовления в микроволновой печи и вынимания из печи пищу доводят до полной готовности в течение какого-то времени для достижения равномерного приготовления по всему объему. Длительность времени выдерживания зависит от плотности продукта.
Почему в моей печи пища не всегда приготавливается так быстро, как указано в руководстве по эксплуатации?	Проверьте руководство по приготовлению еще раз, чтобы убедиться в том, что вы верно следуете указаниям, а также просмотрите информацию о том, что может быть причиной в изменениях времени приготовления.Время приготовления и настройки нагрева являются предположительными, выбраны для того, чтобы избежать перегрева - наиболее частой проблемы при использовании печи. Различия по размеру, форме, весу и внешним размерам пищи требуют более продолжительного времени приготовления.Используйте свои собственные суждения вместе с предложениями по приготовлению для проверки условий приготовления так, как вы могли бы это сделать с обычной плитой.
Почему появляется слово «Cool» или до сих пор отображается время приготовления на дисплее, а также есть шум вентилятора после того, как приготовление завершено?	После того как приготовление завершено, вентилятор может работать для охлаждения печи. Дисплей будет отображать «Cool».Если вы откроете дверь или нажмете СТОП/СБРОС до того, как время приготовления завершено, то на дисплее будет отображаться время приготовления.

При работе микроволновой печи, если вы используете такую технику, как радио, ТВ, бспроводные ЛВС, Bluetooth, медицинское оборудование, беспроводное оборудование и т.п.с такой же частотой, как и у микроволновой печи, то пища может подвергаться воздействию данного оборудования.Вмешательство не означает, что у микроволновой печи есть неполадки или что продукт поврежден. Следовательно, это безопасно для использования.Между тем медицинское оборудование может получать вмешательство, поэтому используйте предупреждения, когда применяете медицинское оборудование рядом с продуктом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

MJ396****		
Напряжение сети		230 В~ 50 Гц
Выходная мощность микроволновой печи		Макс. 1100 Вт (IEC60705 номинальный стандарт)
Частота микроволн (СВЧ)		2450 МГц
Внешние размеры		544 мм(Ш) X 327 мм (В) X 525 мм(Г)
Уровни мощности	Микроволновый	1350 Вт
	Гриль	950 Вт
	Конвекция	1850 Вт
	Гриль комби	1450 Вт
	Конвекция комби	1900 Вт

*** При 1100Вт и 900 Вт выходная мощность будет снижаться во избежание перегрева.**

Частота микроволн: 2450 MHz +/- 50 MHz (Группа 2 /Класс B) **
Оборудование Group 2:group 2 содержит все радиочастотное оборудование ISM, в котором радиочастотная энергия в диапазоне частот от 9 кГц до 400 ГГц намеренно создается и используется или только используется в виде электромагнитного излучения, индуктивной и/или емкостной связи, для обработки материала или в целях проверки/анализа.

Оборудование Class B - это оборудование, которое подходит для использования в бытовых учреждениях и в учреждениях, непосредственно подключенных к сети низкого напряжения электропитания, питающие здания, используемое для бытовых целей.

Вы можете скачать руководство пользователя на сайте http://www.lg.com

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

LG
Life's Good

ҚАЗАҚ

ТҰТЫНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

"CONVECTION" МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШІ

Пайдаланардан бұрын осы тұтынушы нұсқаулығын мұқият оқып шығыуыңызды сұраймыз.

MJ396 ****
(қосымша, үлгі сипаттамасын тексеріңіз)

www.lg.com

Микротолқын функциясы

Микротолқын дегеніміз радио, теледидар толқыны, немесе күн сәулесі секілді энергияның бір түрі болып саналады. Әдетте, микротолқындар сыртқа атмосфера арқылы шашырап шығып, еш әсерсіз ғайып болады. Алайда, бұл пеш микротолқын энергиясын тиімді пайдалану үшін жетілдірілген магнетронмен қамтамасыз етілген. Магнетрон түтігіне берілетін электр қуаты микротолқынды энергия тудыру үшін пайдаланылады.

Микротолқындар тамақ әзірлеу кеңістігіне пештің ішіндегі саңылаулар арқылы енеді. Табақша пештің ішінде орнатылған. Микротолқындар пештің металл қабырғаларынан өте алмайды, бірақ олар микротолқынды пеште тамақ әзірлеуге арналған шыны, фарфор және қағаз сияқты материалдардан жасалған ыдысқа сіңуі мүмкін.

Микротолқындар ыдысты қыздырмайды, дегенмен олар тамақтан шыққан қызудан ысиды.

Өте қауіпсіз құрылғы

Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техника ішіндегі ең қауыпсізі болып саналады. Есігі ашық тұрған жағдайда, пеш микротолқындарды өндіруін автоматты түрде тоқтатады. Микротолқын қуаты тек тамақ ысытуға көзделген, сіздің денсаулығыңызға қауып келтірмейді, ”қалдықсыз”.

МАЗМҰНЫ

3 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛЫҒЫ

9 ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН

9 Орамасынан шығару және орнату
11 Басқару панелі
11 Дисплей суреті
12 Сағатты орнату
12 Жылдам старт
12 Көбейту/Азайту
12 Энергияны Үнемдеу

13 ҚАЛАЙ ПАЙДАЛАНУ

13 Уақытпен пісіру режимі
13 Микротолқын қуаттылық деңгейлері
14 Гриль режимінде әзірлеу
14 Құрамдас гриль режимінде дайындау
15 Конвекция режимінде алдын ала қыздыру
15 Конвекция режимінде әзірлеу
16 Құрамдас конвекция режимінде әзірлеу
16 Балалардан бұғаттау
17 Инвертті әзірлеу
17 Инвертті әзірлеу мәзірін қолдану нұсқаулары
20 Қуыру және пісіру
21 Қуыру және пісіру мәзірінің нұсқаулары
22 Бәсең әзірлеу
23 Бәсең әзірлеу мәзірінің нұсқаулары
24 Қайталап жібіту
24 Қайталап жібіту мәзірінің нұсқаулық

25 МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕРГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

26 ТАҒАМДАРДЫҢ СИПАТТАМАЛАРЫ ЖӘНЕ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕ ПІСІРУ

28 ПЕШІҢІЗДІ ТАЗАЛАУҒА АРНАЛҒАН

28 SMART DIAGNOSIS™ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

29 СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

30 ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛЫҒЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ Кейінгі ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ

Өрт шығу, электр тогының соғу, жарақаттану және мүлікке зақым келтіру қаупінің алдын алу үшін, микротолқынды пешті пайдаланбас бұрын, осы құжатты оқып шығыңыз және барлық нұсқауларды орындаңыз.Бұл нұсқаулық барлық туындауы мүмкін ықтимал шарттарды реттемейді. Түсінбестіктен ақаулықтан туындаған жағдайда, әрқашан техникалық қызмет көрсету агентімен немесе өндірушімен байланысыңыз.

САҚ БОЛЫҢЫЗ

Бұл белгі – қауіпті ескерту.Белгі сізді немесе басқа тұлғаларды қазаға ұшыратуы немесе жарақаттауы мүмкін ықтимал қауіптерді көрсетеді.Қауіпсіздік шараларын орындау туралы барлық хабарлар «САҚ БОЛЫҢЫЗ» немесе «НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!» сөздерінен кейінгі, қауіп туралы ескерту таңбасынан кейін берілген.Бұл белгілер мынаны білдіреді.

САҚ БОЛЫҢЫЗ

Бұл белгі қауіпті дене жарақатына немесе қазаға ұшыратуы мүмкін техникалық қауіпсіздікті сақтамау немесе қауіп туралы ескертеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Бұл белгі қауіпті дене жарақатына немесе қазаға ұшыратуы мүмкін техникалық қауіпсіздікті сақтамау немесе қауіп туралы ескертеді.

САҚ БОЛЫҢЫЗ

1 **Мұндай әрекеттер микротолқынды энергиядан қорғайтын қандай да болмасын қақпақтарын ашуды қажет ететін болса, пеш есігінің тұтастығын бұзуға, пешті, сондай-ақ, есік тығыздағышын, бақылау тақтасын, қорғаныс блоктағышын ажыратып-қосқыштарды немесе пештің басқа да бөліктерін өзіңіз реттеуге немесе жөндеуге әрекет жасамаңыз.Есіктің тығыздағыштары және оған тиіп тұратын микротолқынды пештің бөліктері зақымдалған болса, микротолқынды пешті қолданбаңыз. Жөндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету маманы орындау керек.**

- Басқа электр құрылғыларынан микротолқынды пештін ерекшелігі— жоғарғы кернеуде және жоғарғы электр тогымен жұмыс істейтін құрылғы.
  Дұрыс пайдаланбау және жөндеу жұмыстары микро толқынды энергияның зиянды шама шығару әсеріне немесе электр тоғы соғуының қаупіне әкелуі мумкін.

2 **Микротолқынды пешті кептіру үшін пайдаланбаңыз (мысалы,дымқыл газетті, киім-кешекті, ойыншықтарды, электр құрылғыларын, үй жануарларын, балаларды және т.б.-ны кептіру үшін)**

- Бұл тұрмыстық құрылғы қауіпсіздікке қатысты күрделі түрде қауіп себебі болуы мүмкін, мысалы, өрт шығу, күйіп қалу немесе электр тогының соғуынан кездейсоқ өлім.

3 **Бұл тұрмыстық құрылғы тек олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлға бақылаған немесе тұрмыстық құрылғыны пайдалану сұрақтары жөнінде нұсқаулық жүргізген жағдайдан басқа уақытта физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ес мүмкіндіктері шектеулі (балаларды қоса), сондай-ақ, сәйкес тәжірибесі немесе білімі жоқ тұлғалар пайдалануға арналмаған.Тұрмыстық құрылғымен ойнамауы үшін (кішкентай) балаларды бақылауда ұстау керек.**

- Дұрыс пайдаланбау зақым келтіруге әкелуі мүмкін, мысалы, өрт шығуы, электр тогының соғуы немесе күйіп қалу.

4 **Пайдалану кезінде қолданылатын бөліктерінің ысып кетуі мүмкін.Кішкентай балалар микротолқынды пештің жанында ойнамау керек.**

- Олардың күйіп қалуы мүмкін.

5 **Жарылып кетуі мүмкін болғандықтан, сұйық тағамдарды және өзге азық-түліктерді герметикалық ыдыста жылытуға болмайды.Дайындамас бұрын немесе ерітпес бұрын, өнімдерден пластик орамасын алып тастаңыз.Ескертпе: кейбір жағдайларда жылыту немесе тағамдарды дайындау үшін оларды пластик пленкалармен жабу қажет.**

· Оның жыртылуы мүмкін.

6 **Әрбір іске қосу режимінде сәйкес жабдықтарды қолданыңыз.**

· Дұрыс пайдаланбау микротолқынды пеш пен оның бөліктерін зақымдауға әкелуі немесе ұшқын шашырауы және өрт шығуы мүмкін.

7 **Балаларға бөліктерімен ойнауға немесе есігінің тұтқасына асылуына рұқсат бермеу керек.**

· Балалардың жарақат алуы мүмкін.

8 **Микротолқынды энергиядан қорғайтын қақпақты ашуды талап ететін техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын тек қана білікті маман орындау керек. Мұндай жұмыстарды басқа тұлғаның орындауы қауіпті.**

9 **Тұрмыстық құрал біріктірілген режимде қолданылатын болса, туындайтын жоғарғы температураға байланысты балалар микротолқынды пешті тек ересектердің бақылауымен пайдалану керек.**

10 **Зақым келтірілген болса, микротолқынды пешті пайдаланбаңыз.Микротолқынды пештің дұрыс жабылуы және зақымдалмаған болуы өте маңызды:(1) есік (майыспаған), (2) ілмектері мен қапсырмалары (сынған немесе осал), (3) есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беткі қабаттар.**

· Мұның микротолқынды энергияның қауіпті шамадан тыс әсеріне ұшырауға әкелуі мүмкін.

11 **Есікке немесе есіктің тығыздағыштарына зақым келген болса, білікті маман жөндеу жұмыстарын жасаланбаған кезде, микротолқынды пешті пайдалануға болмайды.**

12 **Құрылғыға қуат ұзартқыш шнур немесе портатитвті электр шығысы арқылы беріледі. Портативті электр шығысының ұзартқыш шнуры оған су шашырамайтын немесе ылғал тимейтін етіп қойылу керек.**

13 **Балалар микротолқынды пешті қауіпсіз пайдалана алатындай сәйкес нұсқау берілсе және олар дұрыс пайдаланбау нәтижесінде туындайтын қауіпті түсінетін болса, оларға микротолқынды пешті пайдалануға рұқсат етіледі.**

14 **Тұрмыстық құрылғы мен оның қолданыстағы бөліктері пайдалану кезінде ыстық болады.Қыздырылған бөліктерін қолыңызбен ұстап қалмаңыз.8 жасқа толмаған балалардың олар үздіксіз бақылауда болғаннан басқа жағдайда, тұрмыстық құрылғыға жақындамауы керек.**

15 **Пайдалану кезінде тұрмыстық құрылғы ыстық болады.Микротолқынды пештің ішіндегі қызып кететін бөліктерін ұстамаңыз.**

16 **Пештің есігіндегі әйнегін тазалау үшін қатты қырғыш тазалау құралдарын немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнекті тырнап тастауы, ал ол әйнектің шытынауына әкелуі мүмкін.**

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

1 **Есіктегі кірістірілген механизмге, қорғаныс блоктаушысына байланысты микротолқынды пешті есігін ашып пайдалануға болады.Қорғаныс блоктаушысының тұтастығын бұзбау маңызды.**

· Мұның микротолқынды энергияның қауіпті шамадан тыс әсеріне әкелуі мүмкін.(Есік ашық кезде қорғаныс блоктаушысы кез келген пісіруді өшіріп тастайды.)

2 **Микротолқынды пештің алдыңғы беті мен есігі арасына кез келген затты салмаңыз (мысалы, ас үй сүлгісі, майлықтар және т.б.).**

Тағамдардың немесе тазалау құралдарының қалдықтарының тығыздағыш беттерде жинақталуына жол бермеңіз.

· Мұның микротолқынды энергияның қауіпті шамадан тыс әсеріне әкелуі мүмкін.

3 **Дайындау уақытының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Тағамның аз мөлшері қысқа пісіру және жылыту уақытын талап етеді.**

· Микротолқынды пеште пісіру тағамның тұтануына және әрі қарай микротолқынды пештің бұзылуына әкелуі мүмкін.

4 **Сұйықтықты жылытқан кезде, мысалы, сорпа, тұздық және сусындар**

* **Бүйірлері тік және мойны жіңішке контейнерлерді пайдаланбаңыз.**
* **Қатты қыздырмаңыз.**
* **Контейнерді микротолқынды пешке салмас бұрын сұйықтықты араластырыңыз да, жылытудың жарты уақыты өткен соң, оны қайтадан араластырыңыз.**
* **Қыздырылған соң, сұйықтықтың ұзақ емес мерзімге микротолқынды пеште тұра тұруына мүмкіндік беріңіз;тұтынбас бұрын тағы да бір рет араластырып, сілкіп алыңыз да, күйіп қалмау үшін (әсіресе бұл бала тағамы бар бөтелкелер мен банкалардың ішіндегі тағамға қатысты) температураны тексеріңіз.**

· Контейнерді пайдаланған кезде абай болыңыз.Сусындарды микротолқынды пеште қыздыру кешіктірілген қатты қайнауға әкелуі мүмкін. Контейнерді пайдаланған кезде абай болу керек.

5 **Микротолқынды пештің жоғарғы, төменгі немесе бүйір жақтарында орналасқан желдеткіш саңылауы.Желдеткіш саңылауы ашық болу керек.**

· Желдеткіш саңылауы жабық құралды пайдалану микротолқынды пештің зақымдалуына және тағамды дұрыс дайындамауға әкелуі мүмкін.

6 **Ол бос болса, микротолқынды пешті пайдаланбаңыз. Микротолқынды пешті қолданылмайтын болса, оның ішінде бір стакан су қалдыру ұсынылады.**

Микротолқынды пеш кездейсоқ қосылатын болса, су барлық микротолқынды энергияны қауіпсіз сіңіріп алады.

· Дұрыс пайдаланбау микротолқынды пештің зақымдалуына әкелуі мүмкін.

7 **Аспаздық кітапта сәйкес тағамды дайындау бойынша нұсқау берілген жағдайдан басқа кезде тағамды қағаз сүлгіге орап пісірмеңіз.Дайындау үшін қағаз сүлгінің орнына газета пайдаланбаңыз.**

· Дұрыс пайдаланбаудың жарылуға немесе өртке әкелуі мүмкін.

8 **Метал әшекейлері (мысалы, алтын немесе күміс) бар ағаш немесе керамикалық контейнерлерді пайдаланбаңыз.**

Әрқашан металл орауыш сымдарды алып тастаңыз.Әрқашан микротолқынды пеште пайдалануға қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.

Тағамды және сусынды дайындау кезінде микротолқынды пеште металл контейнерлерді пайдалануға тыйым салынады.

· Олардың қызып және қарайып кетуі мүмкін.Негізінен, металл заттардың микротолқынды пеште иіліп кетуі мүмкін, мұның қауіпті зақымға әкелуі ықтимал.

9 **Екінші рет өңделген қағаздан жасалған өнімдерді пайдаланбаңыз.**

· Мұндай өнімдердің дайындау кезінде тұтануға немесе өртке әкелуі мүмкін бөгде қоспаларды қамтуы мүмкін.

10 **Поднос пен ыдысты қоюға арналған түпқойманы тағамды дайындап болған соң тікелей суға батыру арқылы шаймаңыз.Бұл сынып кетуіне немесе зақымдалуына әкелуі мүмкін.**

· Дұрыс пайдаланбау микротолқынды пештің зақымдалуына әкелуі мүмкін.

11 **Микротолқынды пеш тұрмыстық құрылғының кездейсоқ құлауының алдын алу үшін, алдыңғы есік микротолқынды пеш орналасқан беттің шетінен 8 см немесе одан көбірек ара қашықтықта орналасатын етіп қойылу керек.**

· Дұрыс пайдаланбау дене жарақаттарына немесе микротолқынды пештің бұзылуына әкелуі мүмкін.

12 **Пісірмес бұрын картоптың, алманың немесе осыған ұқсас жемістердің немесе өсімдіктердің сыртын тесіп қойыңыз.**

· Оның жыртылуы мүмкін.

13 **Жұмыртқа қабында дайындамаңыз.Қабығындағы жұмыртқа мен қатты пісірілген жұмыртқаны шағынды толқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар микротолқынды пеште қыздырылғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.**

· Жұмыртқа ішіндегі қысым көтеріледі де, жұмыртқа жарылып кетеді.

14 **Микротолқынды пешті майда қатты қуыру үшін пайдалануға әрекет жасамаңыз.**

· Бұл ыстық сұйықтықтың кенеттен қайнауына әкелуі мүмкін.

15 **Түтін көрінетін (немесе бөлінетін) болса, тұрмыстық құрылғыны өшіріңіз немесе ашадан суырыңыз да, тұтануды өшіру үшін есікті жабық ұстаңыз.**

· Бұл күрделі салдарға әкелуі мүмкін, мысалы, өрт немесе электр тогының соғуы.

16 **Тағамды пластик немесе қағаз контейнерлерде жылытқан кезде, микротолқынды пешті қадағалаңыз, себебі бұл өртке әкелуі мүмкін.**

· Тағам контейнер күйінің нашарлауынан төгілуі мүмкін, ал өз тарапынан өртке әкелуі ықтимал.

17 **Тұрмыстық құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қолданыстағы беткейлерінің температурасы жоғары болуы мүмкін.Микротолқынды пештің есігін, пештің сыртқы және артқы бетін, пеш қуысын, жабдықтары мен ыдысын гриль режимі, конвекция режимі және автоматты түрде дайындау функциясын пайдаланған кезде қолданбаңыз. Тазаламас бұрын олардың ыстық болмауын тексеріңіз.**

· Осы беттер жоғарғы температураға дейін қыздырылатындықтан, қалың аспаздық қолғапты қолданбайтын болсаңыз, күйіп қалу қаупі туындайды.

18 Микротолқынды пешті жүйелі түрде тазалау және кез келген тағам қалдықтарын тазалап тұру керек.

- Микротолқынды пеш тазалықта ұсталмайтын болса, мұның бет сапасының нашарлауына әкелуі мүмкін. Бұның жабдықтардың қызмет көрсету мерзіміне теріс ықпалын тигізіп, қауіпті жағдайдың туындауына әкелуі мүмкін.

19 Тек қана осы микротолқынды пеш үшін ұсынылатын термо қармауышты қолданыңыз.

- Дұрыс термо қармауышты пайдаланбай, температураның нақты екеніне сенімді бола алмайсыз. Бұл үлгімен термо қармауыш берілмейді.

20 Тұрмыстық құрылғы үйде және соған ұқсас жерлерде пайдалануға арналған, мысалы:

- дүкен қызметкерлеріне арналған ас үйлерде, кеңселерде және басқа да жұмыс ортасында;
- фермерлік үйлерде;
- қонақ үйдің, мотельдің және басқа да тұрғылықты жердің клиенттеріне;
- «түнеу және таңертеңгі ас» түріндегі қонақ үйлерде.

21 Бұл тұрмыстық құрылғыны тек олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлға бақылаған немесе тұрмыстық құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулық берілген және бұл тұлғалар мұнымен байланысты қауіптерді түсінген жағдайда, 8 жастан асқан балаларға және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ес мүмкіндіктері шектеулі, сондай-ақ, сәйкес тәжірибесі немесе білімі жоқ тұлғалар пайдалана алады.Балалар тұрмыстық құрылғымен ойнамау керек.Балалар 8-ге Толмаған кезде және олар ересек адамдардың бақылауында болмаған кезде, пайдаланушының тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар орындамау керек.

22 Микротолқынды пеш тағамдарды және сусындарды жылытуға арналған.Тағамды, киімді кептіру, жастықтарды, тәпішкелерді, жөкені, ылғал матаны немесе осыған ұқсас заттарды қыздыру жарақатқа, тұтануға немесе өртке әкелуі мүмкін.

23 Бұл тұрмыстық құрылғы сыртқы таймермен және бөлек қашықтан бақылау жүйесімен пайдалануға арналмаған.

24 Попкорнды дайындауға қатысты әрбір өндірушінің нұсқауларын мұқият орындаңыз.Жүгері дәндерін қуыру кезінде микротолқынды пешті қараусыз қалдырмаңыз.Жүгері дәндері көрсетілген уақыт біткен кезде қуырылмайтын болса, дайындауды тоқтатыңыз.Жүгері дәндерін қуыру үшін қоңыр қағаз пакеттерді қолданбаңыз.Жүгерінің қалған дәндерін қуыруға әрекет жасамаңыз.

Шамадан тыс дайындау жүгерінің тұтануына әкелуі мүмкін.

25 Бұл құрылғыны жерге тұйықтау керек.

Қуат баусымындағы сымдардың түсі келесі таңбалауларға ие:

Көк ~ Бейтарап

ҚОҢЫР және ТҮРЛІ-ТҮСТІ

ЖАСЫЛ және САРЫ ~ жерге тұйықталған

Бұл құрылғының қуат сымы сымдарының түсі штепсельдегі терминал түстерінің таңбалануына сәйкес келмейтін болса, мына ережелерді ұстаныңыз:

Көк түсті сым N әрпімен таңбаланған немесе ҚАРА түске боялған терминалмен байланыстырылу керек.

ҚОҢЫР түстің сымы N әрпімен таңбалаған немесе ҚЫЗЫЛ түске боялған терминалмен байланыстырылу керек.

ЖАСЫЛ және САРЫ немесе ЖАСЫЛ түсті сымдар G әрпімен немесе / белгісімен таңбаланған терминалмен байланыстырылу керек ⏚ .

Жабдықтаушыдан берілген сым зақымдалған болса, қауіптің алдын алу мақсатында оны өндіруші, оның қызметтік агенті немесе білікті маман ауыстыру керек.

- Дұрыс пайдаланбау күрделі электр жарақатқа әкелуі мүмкін.

26 Әрқашан микротолқынды пеште пайдалануға қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.

27 Бұл пеш коммерциялық пайдалануға арналмаған.

- Дұрыс пайдаланбау микротолқынды пештің зақымдалуына әкелуі мүмкін.

28 Микротолқынды пеш басқа жабдықтың ішіне кіріктіріп салуға арналмаған.

- Микротолқынды пешті бос кеңістікке қою керек.

29 Қосылымды қосу ережелеріне сай реттелген сымда аша немесе ажыратып-қосқыш арқылы жүзеге асыру керек.

- Сәйкес келмейтін ашаны немесе ажыратып-қосқышты пайдалану электр тогының соғуына немесе тұтануға әкелуі мүмкін.

30 Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, есігі немесе сыртқы беті қызуы мүмкін.

31 8 жасқа толмаған балалардың құрылғыны және оның сымдарына ұстауына жол бермеңіз.

32 Балалар тағамы бар бөтелкелер мен контейнерлерді араластыру және сілку қажет, ал күйіп қалудың алдын алу үшін, олардың температурасын бермес бұрын тексеру керек.

33 Пештің ішкі және сыртқы бөліктерін таза ұстау керек.Пешті тазалау жөніндегі нұсқауларды «Пешіңізді тазалауға арналған» бөлімінен қараңыз.

34 Орнату кезінде талаптарды сақтамау қатты қызып кетуге және қауіпке әкелуі мүмкін.

35 Бумен тазалағыштарды қолдануға болмайды

36 ⚠ Ескерту, ыстық бет

Бұл нышан беткі қабаты ысып кетуі мүмкін екендігін білдіреді

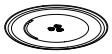
37 Өнімге бөтен зат қоймаңыз (кітап, қорап және т. б.). Өнім қызып,жанып немесе құлап қалған жағдайда, жарақатқа әкелуі мүмкін.

ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН

ОРАМАСЫНАН ШЫҒАРУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Осы екі бетте берілген негізгі нұсқаулықтарды орындау арқылы сіздің пешіңіз дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тез тексере аласыз. Пешті қай жерге орнатуға болатыны жөніндегі нұсқауларға ерекше назар аударыңыз. Пешті орамасынан шығарғанда барлық керек-жарақтары және орау материалдары бар екеніне көз жеткізіңіз. Пешіңіздің тасымалдау кезінде зақымдалмағанын тексеріңіз.

1 Пешіңізді орамадан шығарып тегіс жерге орнатыңыз

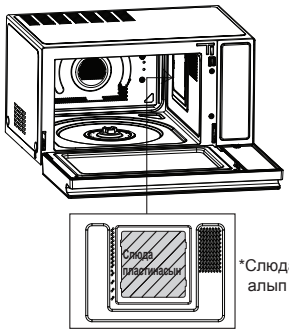

ШЫНЫ ТАБАҚША


АЙНАЛМАЛЫ ШЕҢБЕР


Биік қойғыш


Аласа қойғыш


БІЛІККЕ



*Слюда пластинасын алып емес пе

Жабдықтардың режим бойынша пайдалану

	Микротолқын	Гриль	Конвекция	Құрамдас гриль	Құрамдас конвекция
Шыны табақша	O	O	O	O	O
Биік қойғыш	-	O	O	O	O
Аласа қойғыш	-	O	O	O	O

Ескерту: Жабдықтарды нұсқаулықтармен сәйкес пайдаланыңыз!

O Жарамды
- Жарамсыз

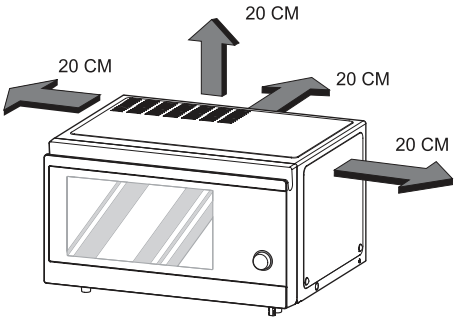
ЕСКЕРТУ

Пештің ішіндегі қуыстағы микажіп пластинасын (күміс түсті пластина) алмаңыз.
Микажіптен жасалған пластина тамақ шашырандыларынан шағын толқын құрамдастарын қорғау үшін салынады.

ЕСКЕРІМ

- Әр жұмыс режимінде дұрыс жабдықтар қолданылып жатқанына сенімді болыңыз.
- Лайықсыз пайдалану пештің және керек-жарақтарының зақымдалуына немесе өртеніп кетуіне әкелуі мүмкін.

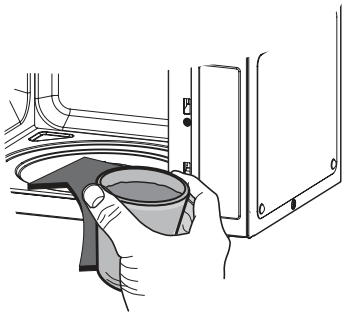
2 Пешті өз қалауыңызша 85 сантиметрден жоғары биіктікке орналастырыңыз, лайықты вентиляция болу үшін пештің жоғарғы, оң, сол және артқы жақтарында кемінде 20 см бос кеңістік қалдырыңыз. Құлап кетуді болдырмау үшін, пешті орналастырғыңыз келген жердің шетінен кемінде 8 см алшақтау қылып қойыңыз. Қақпақша пештің төменгі жағында немесе жанында орналасқан. Қақпақшаны бітеу пешті зақымдауы мүмкін. Егер пешті жабық кеңістікте немесе шкафта пайдалансаңыз, өнімді салқындататын ауа ағыны нашар болуы мүмкін. Бұл пештің өнімділігінің төмендеуіне және қызмет ету мерзімінің қысқаруына әкелуі мүмкін. Мүмкін болса, микротолқынды пешті ашық кеңістікте пайдалануыңызды сұраймыз.



ЕСКЕРІМ

- БҰЛ ПЕШ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ МАҚСАТТАРЫ ҮШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУЫ ТИІС.

3 Пешіңізді стандартты тұрмыстық розеткаға қосыңыз. Пеш розеткаға қосылған тек жалғыз құрылғы екеніне көз жеткізіңіз.
Егер пешіңіз дұрыс жұмыс жасамаса, электр розеткасынан ажыратыңыз, содан кейін оны қайтадан қосыңыз.



4 Пештің есігін тұтқасынан тартып ашыңыз. Айналмалы шеңберді пештің ішіне орналастырыңыз, ал шыны табақшаны шеңбердің үстіне қойыңыз.

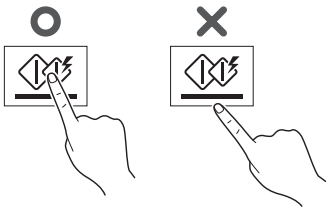
5 Ыдысқа 300 мл (1/2 пинта) су құйып, пештің ішіне салыңыз. Содан кейін пештің есігін жабыңыз. Қандай контейнер пайдалану жөнінде күмәніңіз болса **Микротолқынды пештерге арналған ыдыс** бөлімін қараңыз.

6 30 секунд әзірлеу уақытын орнату үшін **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ**түймесін және **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін бір уақытта басыңыз.

7 **ДИСПЛЕЙ** 30-дан бастап санауды бастайды. Көрсеткіш 0 жеткенде, сигнал беріледі. Пештің есігін ашып, су температурасын тексеріңіз. Егер пешіңіз жұмыс жасап тұрса, су жылы болу керек. **Ыдысты шығарарда абай болыңыз, ыдыс ыстық болуы мүмкін.**
СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗ ОРНАТЫЛДЫ.

8 Бөтелкелерді және балалар тағамы банкаларын пешке шайқап салыңыз және күйіп қалуды болдырмау үшін тұтынардан бұрын температурасын тексеріңіз.

9 Түймелердің дұрыс басылуын қаласаңыз:
- Түймені шетінен баспаңыз
- Түймені тырнаңығызбен немесе саусағыңыздың ұшымен баспаңыз



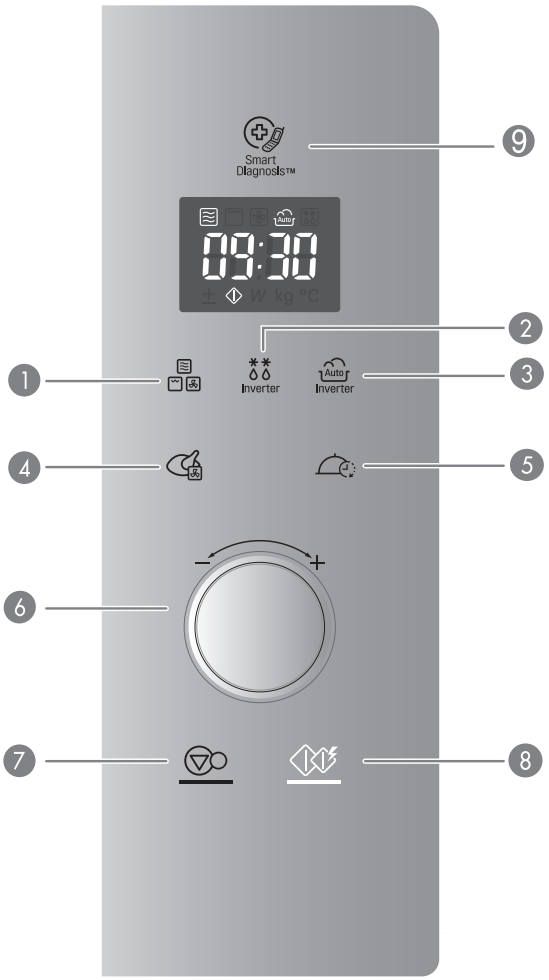
ЕСКЕРІМ

Резеңке немесе бір рет пайдаланатын қолғаптарды пайдаланбаңыз.
Сенсорлық басқару тақтасын дымқыл сүлгімен сүрткеннен кейін, міндетті түрде құрғатып алыңыз.

10 Тамақ әзірлеу уақытының параметрлері басқа микротолқынды пештердікінен (700 W, 800 W) қысқалау болуы тиіс. Өнімнің шамадан тыс қызуы есіктің ылғалдануына әкеліп соқтырады.

11 Осы кітаптағы барлық рецепттерде әзірлеу уақыты көрсетілген. Кейде, сіз берілген уақытпен дайындалған тағамдар піспей қалғанын байқауыңыз мүмкін, сондықтан сіз сол тағамды өз қалауыңыз бойынша берілген уақыттан ұзағырақ дайындағыңыз келетін болады. Бұл кітаптың рецепт бергендегі негізгі философиясы тамақ әзірлеудің біркелкі уақытын көрсету.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



Бөлік
1 **ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** “Микротолқын” 13 бет “Гриль” 14 бет “Құрамдас гриль (Микротолқын + Гриль)” 14 бет “Конвекция” 15 бет “Құрамдас конвекция (Микротолқын + Конвекция)” 16 бет
2 **ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ** "Қайталап жібіту” 24 бет
3 **ИНВЕРТТІ ӘЗІРЛЕУ** “Инвертті Әзірлеу” 17 бет
4 **ҚУЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ** “Қуыру және пісіру” 20 бет
5 **БӘСЕҢ ӘЗІРЛЕУ** “Бәсең әзірлеу” 22 бет
6 **КӨБЕЙТУ/АЗАЙТУ** • Әзірлеу уақытын, температурасын және қуат деңгейін белгілеңіз • Автоматты және мануалды функциямен тамақ әзірлеп жатқанда, әзірлеу уақытын кез келген уақытта (еріту режимінен басқа) осы реттегіш арқылы арттыруыңызға немесе азайтуыңызға болады.
7 **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** • Тәулік уақытынан басқа, енгізілген барлық жазбаларды тоқтатуға немесе өшіруге болады.
8 **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** • Әзірлеуді бастау үшін, осы түймені бір рет басыңыз. • Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқындық қуаттылықтың жоғары деңгейінде БАСТАУ/ЕНГІЗУ түймесін басып, 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.
9 **SMART DIAGNOSIS** Қызмет көрсету орталығына қоңырау шалған кезде микротолқынды пеш ақаулықтарын диагностикалауға көмектесу үшін қызмет орталығының қызмет көрсетушісіне бағытталған кезде телефонның микрофонын осы белгішеге ұстап тұрыңыз.

ДИСПЛЕЙ СУРЕТІ

сурет			
	Микротолқын режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	Auto	Автоматты әзірлеу режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
	Гриль режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.		Іште еріту режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
	Конвекция режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	±	Көбейту/азайту режимі қосылғанда Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
°C	Конфекция режимінің температурасын орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.		Тамақ әзірлеуді бастау Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
	Құрамдас гриль режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	W	Шығу қуатын орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.
	Құрамдас конвекция режимі Дисплейде белгішесін дейін көрсету.	kg	Салмақ орнату Дисплейде белгішесін дейін көрсету.

САҒАТТЫ ОРНАТУ

Сіз пешті алғаш қосқанда немесе желіде уақытша ажыратудан кейін кернеу қайтадан пайда болатын уақытта дисплей “12 H” уақытын көрсетеді.

Мысал: 11:11 уақытын орнату.

1. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін басыңыз. (Егер 12 сағаттық дисплейді 24 сағаттыққа ауыстырғыңыз келсе, ең алдыменТеңше ”24” бұраңыз).
2. **ТЕҢШЕ** “11:” көрсеткенше бұрыңыз.
3. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін басыңыз.
4. **ТЕҢШЕ** “11:11” көрсеткенше бұрыңыз.
5. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРІМ

- Егер сағатты қайта орнату немесе опцияларды өзгерту керек болса, қуат сымын розеткадан ажыратып, қайта қосуыңыз керек.
- Егер сіз, дабыл режимін пайдалану үшін Тоқтату/тазалау түймешігінен кейін билікке қол жеткізу қажет болмаса.

ЖЫЛДАМ СТАРТ

Жылдам старт режимі сізге ас дайындау уақытын микротолқындық қуаттылықтың жоғары деңгейінде БАСТАУ/ЕНГІЗУ түймесін басып, 30 секундтық интервалмен беруге мүмкіндік береді.

Мысал : Жоғары деңгейдегі қуаттылық режимінде 2 минут ас әзірлеу

1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
2. 2 минут жоғары қуаттылықты таңдаңыз.

БАСТАУ/ЕНГІЗУ түймесін төрт рет басыңыз. Сіз төртінші рет баспастан пеш іске қосылып кетеді. ЖЫЛДАМ СТАРТ режимінде сіз тамақ әзірлеу уақытын 99 минут 59 секундқа дейін көбейте аласыз. Ол үшін **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** түймесін қайталап басуыңыз керек.

КӨБЕЙТУ/АЗАЙТУ

Реттегішті бұрау арқылы, тамақ дайындау уақыты өзгеріп отырады. Реттегішті әр бұрған сайын тамақ әзірлеу уақыты 10 секундтқа артып, немесе азайып отырады. Ең көп мүмкін уақыт 99 минут 59 секунд.

Мысал:Тамақ іште әзірлеу уақытын арттыру немесе азайту

1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
2. **ИНВЕРТТІ ӘЗІРЛЕУ** түймесін бір рет басыңыз. Дисплей ‘1’ көрсетеді.
3. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.
4. Дисплей ‘1-3’ көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
5. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. ‘0.3 kg’ көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.
7. **ТЕҢШЕ** бұрыңыз. Тамақ әзірлеу уақыты 10 секундтқа артады немесе азайады.

ЕСКЕРІМ

- Егер тағамыңыз тым пісіп бара жатса немесе піспей қалса, Теңше арқылы пісіру уақытын өзгерте аласыз.
- Тағам пісіру уақытын кез келген сәтте (еріту режимінен басқа) Теңше бұрап өзгерте аласыз.

ЭНЕРГИЯНЫ ҮНЕМДЕУ

Энергия үнемдеу дегеніміз дисплейді өшірулі ұстау. Бұл функция толқынды пеш күту режимінде ғана жұмыс істейді, және сол кезде дисплей сөнеді.

ЕСКЕРІМ

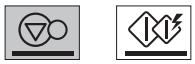
- Сағат режимі қосылғанда, дисплей жанады.

ҚАЛАЙ ПАЙДАЛАНУ

УАҚЫТПЕН ПІСІРУ РЕЖИМІ (МАНУАЛДЫ АС ӘЗІРЛЕУ)

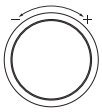
Бұл функция тағамды қалаған уақытта әзірлеуге мүмкіндік береді. Барлығы 5 қуат деңгейі бар. Төмендегі мысал қажетті уақытқа 900 Вт қуатын орнату жолын көрсетеді.

Мысал: 900 Вт қуатымен 5 минут 30 секундта тамақ әзірлеу



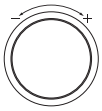
1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.

2. **ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** дисплей '1100 W көрсеткенше басыңыз. (Бірінші рет дисплейде 1100 W жазуы көрсетіледі. Бұл пеште 1100 W қуаттылығы орнағанын көрсетеді.)

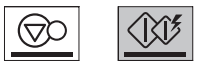


3. **ТЕҢШЕ** дисплей '900 W' көрсеткенше бұрыңыз.

4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.



5. **ТЕҢШЕ** дисплей '5:30' көрсеткенше бұрыңыз.



6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.

Тамақ әзірлеу аяқталғаннан кейін, дыбыстық белгі беріледі. Дисплейде End (аяқталды) деген жазу шығады. Пештің есігі ашылмағанша немесе бір кез келген түйме басылғанша, 'End' жазуы дисплейде қала береді және дыбыс белгісі минут сайын 5 минутқа дейін ескертіп тұрады.

ЕСКЕРІМ:
Егер сіз қуаттылық деңгейін таңдамасаңыз, пеш ең жоғарғы деңгейде жұмыс істейді. Ең жоғарғы қуаттылықта тамақ әзірлегіңіз келсе, жоғарыда айтылған 3 қадамды орындамасаңыз болады.

МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙЛЕРІ

Сіздің микротолқынды пешіңіз сізге тамақ әзірлеуде барынша икемділік пен бақылауды қамтамасыз ету үшін бес қуат деңгейлерімен жабдықталған.
Берілген кестеде қандай тамақ қандай қуат деңгейлерінде дайындалуға болатыны жөнінде түсінік береді.
• Берілген кесте сіздің микротолұынды пешіңізге арналған қуаттылық деңгейлерін көрсетеді.

МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТТЫЛЫҚ ДЕҢГЕЙЛЕРІ КЕСТЕСІ

Қуат деңг	Пайдалану
Жоғары 1100 Вт	• Су қайнату. • Сиыр етін күреңіту. • Тәттілер дайындау. • Құс етін, балық және көкөніс әзірлеу. • Қатқыл ет кесектерін дайындау.
900 Вт	• Күріш, паста және көкөніс жылыту. • Дайын тағамдарды тез жылыту. • Сэндвичтерді жылыту.
700 Вт	• Жұмыртқа, сүт және ірімшіктен тағамдар дайындау. • Бәліштер мен таба нандар пісіру. • Шоколад еріту. • Қатқыл емес "нәзік" сиыр етін пісіру. • Балықты тұтас әзірлеу. • Пуддинг пен қайнатпа пісіру.
400 Вт	• Жұмсақ ет, құс және теңіз өнімдері. • Еттің кем тендерлік кесуді Пісіру. • Шошқа етін дайындау.
200 Вт	• Жеміс жүзеге баланы отырып. • Май еріту. • Жылы ыдыстарды және негізгі тағамын сақтау. • Жұмсартатын май және ірімшік.

ЕСКЕРІМ

• Келесі жабдықтарды қолданбаңыз.

БИІК ҚОЙҒЫШ

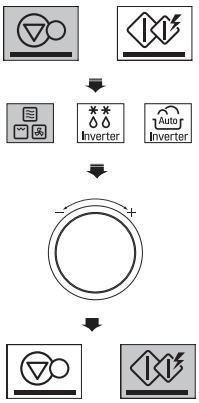
АЛАСА ҚОЙҒЫШ

ҚАЗАҚ

ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ӘЗІРЛЕУ

Бұл режим сізге асты қытырлақ қыртыс түзіп жылдам күрөңтуге мүмкіндік береді.
Тамақ әзірлеп болғаннан кейін жабдықтарды ұстауға міндетті түрде резеңке колғап пайдаланыңыз.

Мысал: Тағамды ГРИЛЬ режимінде 5 минут 30 секунд дайындаңыз



1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
2. **ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** дисплей 'GrIL' көрсеткенше басып тқұрыңыз.
3. **ТЕҢШЕ** дисплей ‘5:30’ көрсеткенше бұрыңыз.
4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.

ЕСКЕРТУ

- Пеш және оның жабдықтары өте ыстық болатындықтан, тамақ әзірлеп болғаннан кейін колғап пайдаланыңыз.

ЕСКЕРІМ

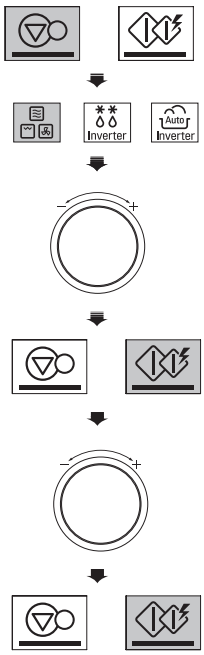
- Бұл режим сізге асты тез қытырлақ қылуға және күрөңтуге мүмкіндік береді.
- Жақсы нәтиже алу үшін келесі керек-жарақтарды пайдаланыңыз.

БИІК ҚОЙҒЫШ

ҚҰРАМДАС ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ДАЙЫНДАУ

Сіздің пешіңізде тағамды қыздырушы элементпен және микротолқынмен дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар.

Мысал: Пешіңізді 330 Вт микро қуатқа баптап тағамды 25 минутта гриль режимінде дайындаңыз



1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
2. **ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** дисплей 'GC-1' көрсеткенше басып тқұрыңыз.
3. **ТЕҢШЕ** дисплей ‘GC-2’ көрсеткенше бұрыңыз.
4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.
5. **ТЕҢШЕ** дисплей ‘25:00’ көрсеткенше бұрыңыз.
6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Тамақ әзірлеу барысында, уақытты арттыру немесе азайту үшін реттегішті пайдаланыңыз.

ЕСКЕРІМ

- Сіздің пешіңізде тағамды қыздырушы элементпен және микротолқынмен дайындауға мүмкіндік беретін құрамдас дайындау режимі бар. Бұл ерекшелік тағамды әзірлеуге уақыттың азырақ кететінін білдіреді.
- Сіз құрамдас гриль режимінде үш түрлі қуат деңгейін орната аласыз (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W).
- Жақсы нәтиже алу үшін келесі керек-жарақтарды пайдаланыңыз.

БИІК ҚОЙҒЫШ

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІНДЕ АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ

Бұл режим тағамдарды тез қытырлақ етуге және күрептуге мүмкіндік береді.
Тамақ әзірлеп болғаннан кейін жабдықтарды ұстауға міндетті түрде резеңке колғап пайдаланыңыз.

Мысал: Пешті 200 °C температурасын алдын ала қыздыру дейін қыздыру.

1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
2. **ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** дисплей ‘180 °C’ көрсеткенше басып тұрыңыз.
3. Дисплей‘200 °C’ көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
4. Температураны растау үшін **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.
5. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Пешті қыздыру температурасы дисплейде ‘60 °C’ басталады.

ЕСКЕРІМ

- Конвекция пешінің температурасы 40~200°C аралығында.
- Пештің 40 °C температурасында ашыту функциясы бар. Сіз пешіңіздің қызуы басылғанша күтуіңіз керек, себебі 40 °C жоғары температурада бұл функция іске аспайды.
- Таңдаған температураға жету үшін тек бірнеше минут уақыт керек.
- Керекті температураға жеткенде, дыбыстық сигнал беріледі.
- Тамағыңызды пешке салып, әрі қарай дайындасаңыз болады.

КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІНДЕ ӘЗІРЛЕУ

Конвекция режимінде дайындау үшін метал қойғыш қолдануы тиіс.

Мысал: Тағамды 200 ° C температурада 50 минут дайындау.

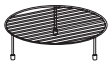
1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз
2. **ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** дисплей ‘180 °C’ көрсеткенше басып тұрыңыз.
3. Дисплей‘200 °C’ көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
4. Температураны растау үшін **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.
5. Дисплей‘50:00’ көрсеткенше**ТЕҢШЕ** бұраңыз.
6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Тамақ әзірлеу барысында, уақытты арттыру немесе азайту үшін Теңше пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ

- Пеш және оның жабдықтары өте ыстық болатындықтан, тамақ әзірлеп болғаннан кейін колғап пайдаланыңыз.

ЕСКЕРІМ

- Егер сіз температура таңдамасаңыз сіздің пешіңіз автоматты түрде 180 °C таңдайды, тамақ әзірлеу температурасы Теңше арқылы өзгереді.
- Егер сізге 200 градустан жоғары температура қажет болса, қалаған температураңызды 200 қосыңыз.
- Жақсы нәтиже алу үшін келесі керек-жарақтарды пайдаланыңыз.



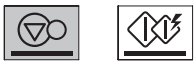
АЛАСА ҚОЙҒЫШ

ҚАЗАҚ

ҚҰРАМДАС КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІНДЕ ӘЗІРЛЕУ

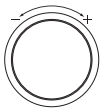
Келесі мысалда пешіңіздің қуаты 330 Вт, конвекция температурасы 200 °C 25 минут ас әзірлеу уақытына қалай орнатылатыны көрсетілген.

Мысал: Тағамды құрамдас конвекция режимінде 25 минут әзірлеу.

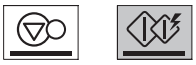


1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.

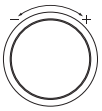
2. **ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** дисплей ‘CC-1’ көрсеткенше басып тұрыңыз.

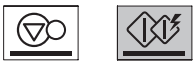


3. Дисплей ‘CC-2’ көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.

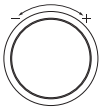


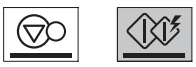
4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Дисплей‘200 °C’ көрсеткенше Теңше бұраңыз.





5. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Дисплей ‘25:00’ көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.





6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Тамақ әзірлеу барысында, уақытты арттыру немесе азайту үшін **Теңше** пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ

- Пеш және оның жабдықтары өте ыстық болатындықтан, тамақ әзірлеп болғаннан кейін колғап пайдаланыңыз.

ЕСКЕРІМ

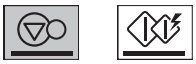
- Сіз үш түрлі микро қуат деңгейін орната аласыз (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Жақсы нәтиже алу үшін келесі керек-жарақтарды пайдаланыңыз.

АЛАСА ҚОЙҒЫШ

БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ

Сіздің пешіңізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін құрғы бар. Балалардан бұғаттау режимі қосылғаннан кейін, пешті қолдану мүмкін болмайды.

Бұғаттауды орнату

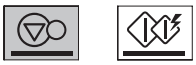


1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.

2. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** түймесін дисплейде ‘Loc’ жазуы пайда болғанша және сигнал берілгенге дейін басып тұрыңыз.

Егер БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі әлдеқашан орнатылып тұрса, сіз басқа түймені бассаңызғ дисплейде Loc деген жазу шығады. БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУДЫ төмендегі нұсқаулықтар арқылы жоя аласыз.

Бұғаттауды жою



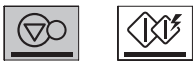
ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ түймесін дисплейде ‘Loc’ жазуы пайда болғанша басып тұрыңыз

БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ жойылғаннан кейін, пешіңіз қалыпты жағдайда жұмыс істейдally

ИНВЕРТТІ ӘЗІРЛЕУ

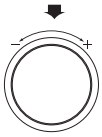
Пешіңіздің мәзірі автоматты түрде ас пісіру режиміне программаланған. Пешіңізге не пісіргіңіз келетінін және қанша тағам екенін айтыңыз. Одан кейін микротолқынды пештің тағамдарыңызды пісіруіне мүмкіндік беріңіз.

Мысал: 0.3 кг сыр таяқшаларын пісіру үшін келесі қадамдарды орындаңыз

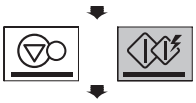


1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.

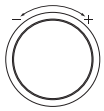
2. **ИНВЕРТТІ ӘЗІРЛЕУ** кнопкасын бір рет басыңыз. Дисплейде ‘1’саны көрсетіледі.



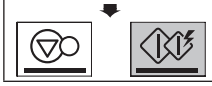
3. Дисплей ‘1-2’ көрсеткенше, **ТЕҢШЕ** бұраңыз.



4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.



5. Дисплей ‘0.3 kg’ көрсеткенше **ТЕҢШЕ** бұраңыз.



6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.

ИНВЕРТТІ ӘЗІРЛЕУ МӘЗІРІН ҚОЛДАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
1-1	**Багет/ Круассан**	0.1 - 0.3 кг (50 - 100 г./дана)	Тоңазытылған	1. Тоңазытылған нанды төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, бастау кнопкасын басыңыз.	Төменгі сөре
1-2	**Сыр таяқшалары**	0.2 - 0.4 кг	Тоңазытылған	1. Сыр таяқшаларын щеткамен майлаңыз. 2. Асты жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау кнопкасын басыңыз.	Жоғарғы сөре
1-3	**Тауық наггеттері**	0.2 - 0.3 кг	Тоңазытылған	1. Тауық наггеттерін жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, бастау кнопкасын басыңыз. 2. СИГНАЛ жыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін бастау кнопкасын басыңыз.	Жоғарғы сөре
1-4	**Тоңазытылған лазанья**	0.3 кг	Тоңазытылған	1. Сыртқы картоннан түпқойманы алып тастаңыз, одан кейін қорғау пленкасын алып тастаңыз. 2. Асты төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. Пісіргеннен кейін 2 минут бойы жабық күйінде қалдырыңыз.	Төменгі сөре
1-5	**Тоңазытылған пицца (Қалың)**	0.5 кг	Тоңазытылған	1. Қалың пицца қыртысын орамасынан шығарыңыз. 2. Асты төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.	Төменгі сөре
1-6	**Тоңазытылған пицца (Жұқа)**	0.2 - 0.4 кг	Тоңазытылған	1. Жұқа пица қыртысын орамасынан шығарыңыз. 2. Асты төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.	Төменгі сөре
1-7	**Албырт филесі**	0.2 - 0.6 кг	Тоңазытылған	1. Әрбірі 200 г. және 2,5 см. қалыңдығында болатын албырт филелерін таңдаңыз. Албырт филелерін щеткамен майлап, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз. 2. Асты тор ыдыстың үстіндегі жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Тор ыдыс үстіндегі жоғарғы сөре
1-8	**Асшаяндар**	0.2 - 0.4 кг	Тоңазытылған	1. Асшаяндарды щеткамен майлап, қалаған дәмдеуіштеріңізді себіңіз. 2. Асты тор ыдыста жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Тор ыдыста жоғарғы сөреде

мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданы-латын ыдыс
2-1	**Қара нан**	1	Бөлме	**Ингредиенттер** 2 стакан еленген қарабидай ұны \ 1 % стакан еленбеген ақ ұн 1 шәй қасық шекер\2 шәй қасық тұз 1 стакан бүтін дән кебектері 2 ас қасық уақталған зире дәндері 2 ас қасық құрғақ ашытқы \1стакан су 2 ас қасық сірке суы \ (1 ас қасық бальзамдық сірке суы) 2 ас қасық қара сірне 1/2 шаршы тәттілендірілмеген шоколад 2 ас қасық сары май\1шәй қасық жүгері крахмалы 1/2 стакан суық су 1. Қарабидай ұны мен ақ ұнды қосып. 2/3 стакан ұн қоспасы мен шекерді, тұзды, дән кебектерін, зире дәндерін және құрғақ ашытқыны араластырыңыз. 2. Суды, сірке суын, сірнені, шоколадты және сары майды соус әзірлеуге арналған кәйстрөлде араластырыңыз. Сұйықтық өте жылы болғанға дейін қыздырыңыз. 3. Қоспаны жүгері крахмалынан басқа құрғақ ингредиенттерге біртіндеп салып отырып, 2 минут бойына миксермен араластырыңыз. 4. Қалған ұн қоспасын қосып, 2 минут бойына миксермен араластырыңыз. 5. Қамырды беті жабылған ыдыстың ішіне салып, 15 минут бойына демалдырыңыз. Қамыр екі еселенген кезде оны екіге бөліңіз. 6. Қамырды бірдей жолмен қойыңыз. 7. Қамырды төменгі сөреде жайпақ пісіру қаңылтырына орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 8. Жүгері крахмалын жылы суға салып араластырыңыз. Қоспа қайнауға жақындағанға дейін қыздырыңыз. 9. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде крахмал қоспасын нанның үстіне жағып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Қаңылтыр пісіру табасы төменгі сөреде
2-2	**Қарақұмық ботқасы**	0.3 кг	Бөлме	1. 300 г қарақұмықты жуып, суын ағызыңыз. Терең және үлкен ыдысқа салып, 600 мл су және тұз қосып, ас пленкасымен қаптап, 15 минут бойына күттіріңіз. 2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. Пісіргеннен кейін, беті жабулы күйде 15 минут бойына күттіріңіз.	Микротолқынға төзімді ыдыс
2-3	**Грильде пісірілген албырт еті**	0.2 - 0.8 кг	Салқындатылған	**Ингредиенттер** Албырт стейкі (180~220 г)\2 ас қасық шөптік дәмдеуіштер, 1 ас қасық лимон сығындысы\1 ас қасық май, қалағаныңызшы тұз\қалағаныңызша райхан 1. Албырт стейкіне шөптік дәмдеуіштерді, лимон сығындысын, тұзды және райханды сеуіп, албырт филесін щеткамен майлаңыз. 2. Асты тор ыдыста жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Тор ыдыста жоғарғы сөреде
2-4	**Фрикаделька**	0.6 кг	Бөлме	**Ингредиенттер** 1 пияз\500 г сиыр етінің фаршы, майлау үшін май\1 лавр жапырағы, 1/2 стакан ұн, 2 ас қасық томат пастасы\250 мл су 1. Пиязды турап, сиыр еті фаршын қосып, араластырыңыз. Етті кішкенеден алып, домалақтап, ұнға былғаңыз. 2. Микротолқынға төзімді ыдысты майлап, әзірленген асты ыдысқа салып, лавр жапырағын қосыңыз. Қақпақпен жабыңыз. 3. Әзірленген ыдысты пешке салыңыз. Мәзірді таңдап, пісіру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Микротолқынға төзімді ыдыс

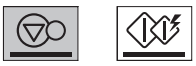
мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданы-латын ыдыс
				4. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде есігін ашып, домалақтанған еттерге томат пастасын, дәмдеуіштерді, суды қосыңыз, қақпағын жабыңыз. Пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз. 5. Пісіргеннен кейін, пештен шығарып, беті жабулы күйде 1-2 минут күттіріңіз.	
2-5	**Ашылған бөліш**	1	Бөлме	**Ингредиенттер** 250 г кондитерлік қамыр\30 г қара өрік\30 г құрғатылған сары өрік, 30 г мейіз\3 ас қасық бал, 3 ас қасық еріген май\30 г орман жаңғағы 1. Аздап ұн себілген беткейде қамырды домалақтап жайып, тарталетка пісіруге арналған табаға салыңыз. Жиектерін кішкене ғана шектен асырып, артығын кесіп алып тастаңыз. Шаңышқымен шаңшып шығып, шетке алып қойыңыз. 2. Құрғақ жемістерді жуып, суын ағызыңыз, қара өріктер мен құрғатылған сары өріктерді жартыға бөліп турап, бал мен сары майды қосып, бәрін араластырыңыз. 3. Жеміс қоспасын қоспаның үстіне тегістеп біркелкі орналастырыңыз. 4. Тартаретка пісіруге арналған табаны төенгі сөреге орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.	Төменгі сөреде тарталетка пісіруге арналған таба
2-6	**Жаншылған шошқа еті**	0.2 - 0.8 кг	Салқындатылған	**Ингредиенттер** Жаншылған шошқа еті (180~220 г)\Қалауыңызша тұз бен бұрыш 1. Әрбірі 200 г салмағында және 1.5-2.0 см қалыңдығында болатын жаншылған шошқа еттерін таңдаңыз. Қалауыңызша тұз, бұрыш немесе/және өзге дәмдеуіштер себіңіз. 2. Асты тор ыдыста жоғары сөреге салыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Тор ыдыста жоғарғы сөреде
2-7	**Албырт балығы пирогы**	1	Салқындатылған	**Ингредиенттер** 4 жұмыртқа\50 г ұзын дәнді күріш\300 г сүрленген албырт, 15 г. жаншылған аскөк\45 мл қаймақ, 1 таба кондитерлік дайын қамыр\1 жұмыртқа сарыуызы\5 мл су, 15 мл жаңа піскен ақ нан қиқымдары\май 1. Жұмыртқаларды кәстрөлге салып, үстінен суық су құйып, қайнай бастағанға дейін қыздырыңыз. Отты азайтып, 10 бойына баяу отта қайнатыңыз. Жұмыртқалар піскен кезде бірден суын ағызып, ағын суық судың астына қойыңыз. Қабығын аршып, жұмыртқаларды майдалап тураңыз. 2. Одан кейін тұздалған суы бар үлкен кәстрөлді қайнағанға дейін қыздырып, күріш қосып, кәстрөлдің түбіндегі майда бөлшектерді босату үшін шайқаңыз. Жұмсарғанға дейін 20 минут бойына баяу отта қайнатыңыз. Елеуіштің көмегімен суын ағызып, салқын сумен шайыңыз. 3. Сүрленген албырт етін жолақшалар ретінде кесіп, үлкен ыдысқа салыңыз. Жұмысртқаларды, күрішті, аскөк пен сметананы қосып, барлығын араластырыңыз. Қалауыңызша тұз және бұрыш қосыңыз. 4. Жайпақ қаңылтыр табаны аздап майлап, жайылған қамырды осы табаға жайып салыңыз. Қамырдың ұзындығы бойынша жарты бөлігіне салманы салыңыз. Жиектерін щеткамен сулап, қамырдың екінші жағын салманы жабатындай етіп бүктеңіз. Жиектерін шаңызқымен басып жабыстырыңыз. Тығыз жабылған бөлке нан секілді болуы қажет. 5. Жұмыртқа сарыуызы мен суды венчикпен араластырыңыз. Қамырға щеткамен глазурь жағып, үстіңгі жағында шшаңышқымен кішкене тесіктер жасаңыз. Үстіне нан қиқымдарын сеуіп шығыңыз. 6. Асты төменгі сөреде жайпақ қаңылтыр табаққа орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.	Микротолқынға төзімді ыдыс

мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
2-8	**Фаршталған тауық кеудесі**	0.2 - 0.8 кг	Салқындатылған	**Ингредиенттер** Тауық кеуделері\1 ас қасық май **Салма үшін** 2 ас қасық сары май\2 ұсақталған көк пияз, 3/4 стакан буландырылған күріш, 1/2 стакан қарақат 3/4 стакан туралған құрғақ сары өрік 1 3/4 стакан тауық сорпасы 1 шәй қасық үккіштен өткізілген апельсин қабығы 1/4 стакан апельсин сығындысы 1/4 стакан күміс түске дейін қуырылған бадам жаңғақтары немесе кедр жаңғақтары, түз бен бұрыш\% стакан крем-чиз 1. Соус әзірлеуге арналған кәстрөлде сары майды орташа отта ерітіңіз. 2. Пиязды 1 минут бойы пісіріп, күрішті, қарақат пен сары өрікті қосып, араластырыңыз. 3. Сорпаны, апельсин қабығы мен сығындысын қосып, жоғары отта қайнатыңыз. 4. Отты азайтып, кәстрөлді жабық күйінде 15~20 минут бойы шайқаңыз. 5. Бадам жаңғақтарын, қалауыңызша тұз бен бұрышты қосыңыз. 6. Крем-чизді қосып, суытыңыз. 7. Тауық кеудесінен сүйегін алып тастап, терісін сол күйінде қалдырыңыз. 8. Салма қоспасын тауық кеудесінің ішіне салыңыз. Одан кейін тауықты щеткамен майлаңыз. 9. Асты тор ыдысқа салып, жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Жоғарғы сөреде ыстыққа төзімді шыны ыдыс

ҚУЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ

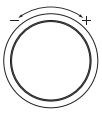
Пешіңіздің мәзірі автоматты түрде ас пісіру режиміне программаланған. Пешіңізге не пісіргіңіз келетінін және қанша тағам екенін айтыңыз.

Мысал: 1.0 кг сиыр етін духовкада пісіру үшін келесі қадамдарды орындаңыз.

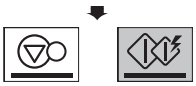


1. **БАСТАУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.

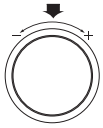
2. **ҚУЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ** кнопкасын бір рет басыңыз. Дисплейде ‘1’ көрсетіледі.



3. Дисплей ‘4’ көрсеенге дейін **ТЕҢШЕ** бұраңыз.



4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.



5. Дисплей ‘1.0 kg’ көрсеткенге дейін **ТЕҢШЕ** бұраңыз.

6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Пісіру кезінде **ТЕҢШЕ** бұрау арқылы пісіру уақытын арттыруға немесе азайтуға болады.

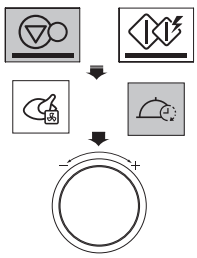
ҚУЫРУ ЖӘНЕ ПІСІРУ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛАРЫ

мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
1	**Духовкада пісірілген картоп**	0.2 - 1.0 кг (әрбірі 180 - 220 г)	Бөлме	1. Картоптарды жуып, қағаз сүлгімен сүртіп құрғатыңыз. 2. Әрбір картопты шаңышқымен 8 рет шаңшып шығыңыз. 3. Асты төменгі сөреге орнатыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 4. Пісіргеннен кейін, алюминий жұқалтыры қапталған күйде 5 минут күттіріңіз.	Төменгі сөре
2	**Печеньелер**	1	Бөлме	**Ингредиенттер** 80 г қоңыр шекер\80 г жұмсартылған сары май, миксермен аздап ұрылған 1 жұмыртқа 180 г әртүрлі мақсаттарда қолданыла беретін еленген ұн 1/2 шәй қасық қопсытқыш 1/2 шәй қасық ас содасы 100 г тамшы формасындағы майда шоколад бөліктері 1. Қоңыр шекер мен жұмсартылған сары майды араластырыңыз. Біртіндеп жұмыртқа қосып отырып, жеңіл әрі үлпілдек күйге жеткенге дейін ағаш немесе силикон қалақшамен араластырыңыз. Ұн мен қопсытқышты, ас содасын және шоколад бөліктерін қосып, жақсылап араластырыңыз. 2. Қамырды ас қасығымен алюминий жұқалтырымен қапталған жоғарғы сөреге және төменге сөреге салыңыз. Печеньелердің арасы 2 см болуға тиіс. 3. Жоғарғы сөре мен төменгі сөрені духовканың ішіне орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 4. Пісіргеннен кейін духовкадан шығарып, суытыңыз.	Жоғарғы сөре + Төменгі сөре
3	**Жаңа піскен пицца**	1	Бөлме	**Ингредиенттер** Қамыры : 120 г барлық мақсаттарда қолданыла беретін ұн немесе нан ұны 1 шәй қасық белсенді құрғақ ашытқы\1/3 шәй қасық тұз 1 шәй қасық шекер\70 мл жылы су \ 1 шәй қасық Extra Virgin зәйтүн майы және қаптама үшін тағы кішкене сондай зәйтүн майы Үстіңгі бөлік: 3 шәй қасық пицца соусы 30 г туралған шұжық, 1/2 туралған пияз 2 туралған балғын саңырауқұлақ, 1/2 балғын бұрыш 100 г тілімделген моцарелла сыры 1. Қамырдың барлық ингредиенттерін үлкен ыдысқа салыңыз. 2. Тегіс әрі майысқақ қамыр илеу үшін электр миксерімен араластырыңыз. 3. Қамырды жайып, пицца табасына орналастырыңыз. Пицца соусын жағып шығыңыз. Үстіңгі бөлік ингредиенттері мен сырды үстіне қойып шығыңыз. 4. Пицца табасын төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз.	Төменгі сөреде пицца табағында
4	**Духовкада пісірілген сиыр еті**	0.5 - 1.5 кг	Салқындатылған	1. Сиыр етіне щетканың көмегімен сары майды немесе өсімдік майын жағып, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз. 2. Асты тор ыдысқа салып төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде суын ағызып, асты бірден теріс айналдырыңыз. Одан кейін пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз. 4. Пісіргеннен кейін алюминий жұқалтырымен қапталған күйде 10 минут бойы күттіріңіз.	Тор ыдыста төменгі сөреде

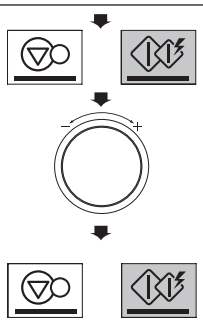
мл	Мәзір	Салмақ шектеуі	Бастапқы температура	Нұсқаулар	Қолданы-латын ыдыс
5	**Духовкада пісірілген тауық еті**	0.8 - 1.8 кг	Салқындатылған	1. Щетканың көмегімен тауыққа ерітілген сары майды немесе өсімдік майын жағып, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз. 2. Тұтас тауықтың кеудесін төменге қаратып, тор ыдыста төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде суын ағызып, дереу асты теріс айналдырыңыз. Одан кейін пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз. 4. Пісіргеннен кейін алюминий жұқалтыр қапталған күйінде 10 минут күттіріңіз.	Тор ыдыста төменгі сөреде
6	**Духовкада пісірілген шошқа еті**	0.5 - 1.5 кг	Салқындатылған	1. Шошқа етіне ерітілген сары майды немесе өсімдік майын жағып, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз. 2. Асты тор табаға салып, төменгі сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде суын ағызып, дереу асты теріс айналдырыңыз. Одан кейін пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз. 4. Пісіргеннен кейін алюминий жұқалтыр қапталған күйінде 10 минут күттіріп қойыңыз.	Тор ыдыста төменгі сөреде
7	**Духовкада пісірілген көкөністер**	0.2 - 0.3 кг	Бөлме	**Ингредиенттер** Баялдылар, 1 - 2 см болатындай етіп тураңыз\ Кәділер, 1 - 2 см болатындай етіп тураңыз\ Пияздар, үшкілдеп тураңыз\Тәтті бұрыштар, ұзындығы бойынша екіге бөліп, дәндерін алып тастаңыз\Бүтін “Черри” помидорлары\ саңырауқұлақтар, екіге бөліңіз. 1. Көкөністерге ерітілген сары майды немесе өсімдік майын щеткамен жағып, өзіңіз қалаған дәмдеуіштерді себіңіз. 2. Асты ыстыққа төзімді шыны ыдысқа салып, жоғарғы сөреге орналастырыңыз. Мәзір мен салмақты таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. СИГНАЛ дыбысы естілген кезде асты теріс айналдырып, пісіруді жалғастыру үшін Бастау кнопкасын басыңыз.	Ыстыққа төзімді шыны ыдыста жоғарғы сөреде
8	**Шағын бәліштер**	1	Бөлме	**Ингредиенттер** 120 г шекер\120 г жұмсартылған сары май, аздап ұрылған 2 жұмыртқа\ 150 г көпмақсатты еленген ұн\ 1 шәй қасық қопсытқыш\10~13 қағаз маффин ыдыстары (50 мм негіз x 30 мм биіктік) 1. Шекер мен жұмсартылған сары майды араластырыңыз. Жұмыртқаларды біртіндеп қосып отырып, жеңіл әрі үлпілдек күйге жеткенге дейін ағаш немесе силикон қалақшамен араластырыңыз. Ұн мен қопсытқышты қосып, жақсылап араластырыңыз. Қағаз маффин ыдыстарына біркелкі етіп салып толтырыңыз. (Әрбірі 25~30 г) 2. Маффин ыдыстарын қаңылтыр табаға орналастырып, төменгі сөреге салыңыз. Мәзірді таңдап, Бастау кнопкасын басыңыз. 3. Пісіргеннен кейін духовкадан шығарып, суытыңыз.	Қағаз маффин ыдыстарында қаңылтыр табада төменгі сөреде

БӘСЕҢ ӘЗІРЛЕУ

Мысал: Асты қалай құрғату керек екенін көрсету үшін



1. **ТОҚТАТУ/ТАЗАЛАУ** басыңыз.
2. **БӘСЕҢ ӘЗІРЛЕУ** кнопкасын екі рет басыңыз. Дисплейде ‘2’ көрсетіледі.
3. Дисплей ‘60 °C’ көрсеткенге дейін **ТЕҢШЕ** кнопкасын басыңыз.



4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз.
5. Дисплей ‘5h00’ көрсеткенге дейін **ТЕҢШЕ** бұраңыз.
6. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Пісірген кезде Теңшеу бұрау арқылы пісіру уақытын арттыруға немесе азайтуға болады.

БӘСЕҢ ӘЗІРЛЕУ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛАРЫ

Функция	Ауқым	Қадам	Әдепкі қалпы	Нұсқаулар	Қолданылатын ыдыс
1. Баяу пісіру	130 °C (ЖОҒАРҒЫ) / 110 °C (ТӨМЕНГІ)		130 °C (ЖОҒАРҒЫ)	Бұл функция (духовкада пісіру, қайнату және қуыру секілді) өзге пісіру әдістерімен салыстырғанда қатынасты түрде төмен температурамен көптеген сағат бойынша жұмыс істейді істеп, қараусыз да қалдыруға болатын бұқтырылған етті, рагуді және өзге сәйкес тағамдарды әзірлеуге мүмкіндік береді. **110 °C (ТӨМЕН) баптау** Төмен баптау асты қажетінен аса пісірмей не күйдірмей ұзақ уақыт бойы жәймендеп қайнатады. Бұл баптауды қолданған кезде асты араластырып тұрудың қажеті жоқ. **130 °C (ЖОҒАРЫ) баптау** Жоғары баптау асты төмен баптауға қажет болатын уақыттың шамамен жартысында пісіреді. Кейбір тағамдар жоғары баптауда пісірілген кезде қайнап кетуі мүмкін, сондықтан суды артығырақ құю қажет болуы мүмкін. Кейде рагу мен көмешті араластырып тұру ас дәмінің жайылуын жақсартады. Баяу пісіруден бұрын асты сәл қуарыңқырап алу қажет емес, алайда бұл астың шырыны мен дәмін жақсартуға көмектеседі және етті жұмсағырақ етеді. **Баяу пісіру бойынша нұсқаулар** Әдеттегі пісіру уақыты — Баяу пісіргіштің пісіру уақыты (қуырусыз): 110 °C(Төмен) 130 °C(Жоғары) — Баяу пісіргіштің пісіру уақыты (қуырусыз): 110 °C(Төмен) 130 °C(Жоғары) 35 - 60 минут — 6 – 9 сағат — 3 – 4 сағат — 4 - 6 сағат — 2 - 3 сағат 1 – 3 сағат — 8 – 9 сағат — 4 – 6 сағат — 5 - 6 сағат — 3 - 4 сағат	Қақпағы бар ыстыққа төзімді ыдыста айналмалы платформада
2. Асты құрғату	40°C ~ 90°C	10 °C	70°C	Бұл функциямен жемістерді, көкөністерді және сиыр етін құрғатып, химиялық заттар мен жасанды қоспаларды қамтитын денсаулыққа пайдалы және құнарлы тіскебасарларды және дәмді қақталған ет әзірлеуге болады. Пергамент қағазын ыстыққа төзімді шыны ыдысқа төсеп, асты бір қабат етіп жайып, төменгі сөреге орналастырыңыз. **Асты құрғату бойынша нұсқаулар** Тағам түрі — Дайындалуы — Темп. Уақыт — Қолданыс Банан — 5~6 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімдеңіз — 70 °C 5~8сағ — Тіскебасарлар, балалар тағамы, гранола, печеньелр және банан наны Інжір — Сабақтарын алып тастап, екіге бөліңіз — 70 °C 8~9сағ — Салмалар, бәліштер, пудингтерs, нандар және печеньелер Киви — Қабығын аршып, 8~12 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімдеңіз — 70 °C 5~8 сағ — Тіскебасарлар Манго — Қабығын алып тастап, 6~10 мм қалыңдықта болатындай етіп тілімдеңіз — 70 °C 6~9 сағ — Тіскебасарлар, дақылды тағамдар, духовкада пісірілетін тағамдар Ананас — Қабығын алып тастап, 8~12 мм қалыңдығында болатындай етіп тілімдеңіз — 70 °C 6~9 сағ — Тіскебасарлар, духовкада пісірілетін тағамдар, духовкада пісірелітн гранола Помидор — Жуып, 6мм болатындай етіп домалақтап тураңыз — 70 °C 6~9 сағ — Сорпалар, бұқтырмалар, паста немесе соустар Саңырау-құлақ — Жұмсақ щеткамен немесе матамен тазалаңыз. Жуманыз — 60 °C 4~8 сағ — Сумен қалыпқа келтірілген сорпалар, ет тағамдары, омлеттер немесе қуырмалар Қақталған сиыр еті — Дүкеннен дайын күйінде сатып алынған немесе өз рецептіңізбен маринадталған тілімделген етті (5~6 мм қалыңдығында) 6 – 8 сағат бойы тоңазытқышқа салыңыз. — 80 °C 6~9 сағ — Тіскебасарлар	Ыстыққа төзімді шыны ыдыста төменгі сөреде
3.Тағамды ашыту	40°C	-	40°C	**Қатық әзірлеу әдісі** • 1000 мл сүтті қақпағы бар ыстыққа төзімді сәйкес шыны ыдысқа құйыңыз. • Тиісті температураға дейін (60~70 °C) қайнатып, одан кейін 40 °C дейін суытыңыз. • 150 мл табиғи қатықты табаққа құйып, жақсылап араластырыңыз. • Беті жабылған табақты духовкаға салыңыз. • Мәзірді таңдап, пісіру уақытын 5~8 сағат деп орнатыңыз. **Ашытқы салынған қамырды көтеру** • Қамырды ыстыққа төзімді сәйкес шыны ыдысқа салып, арнайы қаптамамен немесе ылғал матамен жабыңыз. • Табақты духовкаға салыңыз. • Мәзірді таңдап, пісіру уақытын қамыр екі есе көтерілгенге дейін қажетті болатын шашамен 40 минут деп орнатыңыз.	Ыстыққа төзімді шыны ыдыста төменгі сөреде
4. Астың жылылығын сақтау	80°C 70°C 60°C	10 °C	70°C	Орнатылған температураны сақтау үшін үстінен және астынан жылыту элементтері қолданылады. Бұл функцияны асты ішкенге дейін оның жылылығын сақтау үшін қолдануға болады.	Ыстыққа төзімді шыны ыдыста төменгі сөреде

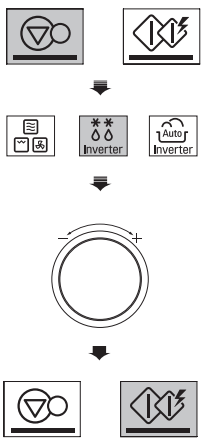
ҚАЗАҚ

ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ

Пеш жібітудің төрт тізбегін қосады. ІШТЕ ЕРІТУ функциясы тоңазытылған өнімдерді жібітудің үздік әдістерін ұсынады.Әзірлеу жөніндегі нұсқаулықта сізге жібітілетін өнімдер үшін қандай жібіту тізбегін пайдалану керектігі ұсынылады.
Өте қолайлы болуы үшін ІШТЕ ЕРІТУ функциясы құрамында жібіткен кезде жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін сізге тексеру, аударыстыру, бөлшектеу жән ауыстыру туралы ескертіп отыратын дыбыс белгісін беру механизімі орнатылған.Жібітудің түрлі төрт деңгейі қарастырылған.

(ЕТ / ҚҰС / БАЛЫҚ / НАН)

Мысалы:Ет 1.2 кг жібіту үшін



1. **ТОҚТА/ТАЗАРТУ** басыңыз.
2. Дисплейде “dEF1” шыққанға дейін **ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ** екі рет басыңыз.
3. Дисплей ‘1.2 kg’ көрсеткенге дейін **ТЕҢШЕ** кнопкасын басыңыз.
4. **БАСТАУ/ЕНГІЗУ** басыңыз. Еріту процесі басталады.

ЕСКЕРТПЕ:
Бастау/Енгізу кнопкасын басқан кезде дисплейде еріту уақыты кері санақпен азая бастайды. ЕРІТУ циклі кезінде духовкада бір рет сигнал дыбысы шығады.
Сингал дыбысы шыққан кезде духовка есігін ашып, еріген бөліктерді шығарыңыз немесе теріс айналдырыңыз.
Ерімеген бөліктерді духовкаға қайтадан салып, еріту циклін жалғастыру үшін Бастау/Енгізу кнопкасын басыңыз.

- Балықты, моллюсктер, етті және құс етін бастапқы орамасынан немесе пластикалық қаптамасынан шығарыңыз. Өзге жағдайда, қаптамасы бу мен шырынды тағамға жақын ұстап, соның салдыранан астың сыртқы бөлігі ғана піседі.
- Астың тамуын болдырмау үшін терең емес ыдысқа немесе микротолқынды пісіру сөресіне орналастырыңыз.
- Духовкадан шығарылған кезде тағамның ортасы әлі де ерімеген болуға тиіс.
- Еріту уақыты астың мұздау қаттылығына байланысты болады.
- Қаптаманың формасы астың еру жылдамдығына әсер етеді. Терең емес қаптамалар терең ыдысқа қарағанда асты жылдамырақ ерітеді.
- Еру уақыты астың формасына да байланысты болады.

ҚАЙТАЛАП ЖІБІТУ МӘЗІРІНІҢ НҰСҚАУЛЫҚ

Санаты	Ерітілетін ас
ЕТ (dEF1) 0.1 - 4.0 кг	**Сиыр еті** Фаршталған сиыр еті, домалақ стейк, рагу текшелері, кесек ет бифштексі, ірілей бұқтырылған ет, духовкада пісірілетін қабырға қуырдағы, сиыр етінің арқа бөлігінен әзірленетін қуырдақ, сиыр жаясының қуырдағы, мойын ет қуырдағы, гамбургер котлеті **Қозы еті** Жаншылған котлет, ет рулеті **Шошқа еті** Жаншылған котлет, хотдогтар, қабырғалар, кантри стиліндегі қабырғалар, ет рулеті, шұжық **Бұзау еті** Котлеттер (0.5 кг, 20 мм қалыңдығында) Сигнал дыбысы шыққан кезде асты теріс айналдырыңыз. Ерігеннен кейін 5 - 15 минут бойына күттіріп қойыңыз.
ҚҰС (dEF2) 0.1 - 4.0 кг	**Жабайы құс еті** Тұтас, кесілген, құс кеудесі (сүйексіз) **Тауық еті** Тұтас **Күркетауық** Құс кеудесі Сигнал дыбысы шыққан кезде асты теріс айналдырыңыз. Ерігеннен кейін 30 - 60 минут бойы күттіріп қойыңыз.
БАЛЫҚ (dEF3) 0.1 - 4.0 кг	**Балық** Қылдан ажыратылған балық еті, тұтас балық еті **Моллюсктер** Теңіз шаяны, лобстер мойны, асшаян, теңіз ирекшелері Сигнал дыбысы шыққан кезде асты теріс айналдырыңыз. Ерігеннен кейін 5 - 10 минут бойы күттіріп қойыңыз.
НАН (dEF4) 0.1 - 0.5 кг	Туралған нан, тоқаштар, багет, т.б. Тіліктерді ажыратып, арасына қағаз сүлгі немесе жайпақ табақ орналастырыңыз. Сигнал дыбысы шыққан кезде асты теріс айналдырыңыз. Ерігеннен кейін 1-2 минут бойы күттіріп қойыңыз.

Микротолқынды пештерге арналған ыдыс

Қысқа толқынды пеште металл ыдысты немесе алтын жалатқан ыдысты пайдаланбаңыз

Қысқа толқындар металл арқылы өте алмайды. Олар пештегі кез-келген металл затқа шағылысады, әрі бұл ұшқын тұтануына себеп болуы мүмкін, ол қауіп төндіреді. Жылуға төзімді металл емес ас үй ыдысы сіздің пешіңізде пайдалану үшін қауіпсіздік келтіреді. Алайда кейбір ыдыстарда қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамайтын материалдар болуы мүмкін.Егер сізде нақты бір ыдысқа қатысты күдік туындаса, оның қысқа толқынды пеште пайдалануға жарайтын-жарамайтындығын тексерудің қарапайым әдісі бар.

Ол ыдысты су құйылған шыны тәрелкенің қасына қойыңыз.Қысқа толқынды пешті 1 минутқа қуаттылығы ЖОҒАРЫ деңгей режимінде қойыңыз.Егер су ысып, ыдыс суық күйінде қалатын болса, онда бұл ыдыс қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамды.

Алайда, егер судың температурасы өзгермесе, ал ыдыс ысып кетсе, онда қысқа толқындарды ыдыс жұтып алады, сондықтан оны пайдаланбау керек.Сіздің ас үйде қысқа толқынды пеште пайдалануға болатын көптеген түрлі заттар бар болуы мүмкін.Келесі тізіммен танысыңыз

Табақшалар

Көпшілік асханалық ыдыстар қысқа толқынды пеште қолдануға қауіпсіз. Егер сіз күдіктенсеңіз анықтамалық әдебиеттермен танысыңыз немесе сынақ өткізіңіз.

Шыны аяқ

Жылуға төзімді ыдыстар қысқа толқынды пештерде пайдалануға қауіпсіз. Қысқа толқынды пешке арналған арнайы ыдыстар бар.

Алайда, жұқа шыны ыдыстарды, мәселен, шарапқа арналған бокалды пайдаланбаған дұрыс, өйткені олар жарылып кетуі мүмкін.

Тағам сақтағыш пластик контейнерлер

Тез жылытуға арналған өнімдер үшін пайдалануға болмайды. Алайда, оларды өнімдерді ұзақ әзірлеу үшін қолдануға болмайды, өйткені ыстық өнімдер пластик контейнерлерді бүлдіруі мүмкін.

Қағаз

Қағаз тәрелкелер мен контейнерлер қысқа толқынды пеште асты аз уақытта және майы мен суы аз мөлшерде әзірлегенде ыңғайлы және қауіпсіз.Сондай-ақ қағаз орауыштар өнімдерді орау үшін және майлы тамақты, мысалы шошқа етін дайындағанда подноста орналастыру үшін ыңғайлы.Тұтастай алғанда, түрлі-түсті қағаз орауышты пайдаланбаған дұрыс, өйткені оның түсі өзгеріп кетуі мүмкін.Өңделген қағаздан жасалған орауышта қысқа толқынды пеште пайдалану кезінде ұшқын шығаруға немесе от жалындауға соқтыратын элементтер бар болуы мүмкін.

Тамақ пісіруге арналған пластик қалталар

Қысқа толқынды пешке арналған қауіпсіз орауыштарды пайдаланыңыздар.Бу шығу үшін орауышты тесіп қою керек.Қысқа толқынды пеште пластик қалташаларды пайдалануға болмайды, өйткені олар еріп және жыртылып қалуы мүмкін.

Микротолқынды пештерге арналған пластик ыдыс

Қысқа толқынды пеште пайдалануға арналған түрлі пішінде және өлшемде арнайы ыдыстар бар.Көпшілік тағамдар үшін сіз өзіңіздегі бар ыдыстарды қолдана аласыз, сізге арнайы ыдыс алудың қажеті жоқ.

Қыш және керамика ыдыстар

Аталған материалдардан жасалған контейнерлер, әдетте,қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамды, алайда оларды алдын-ала тексеріп алған дұрыс.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

- Алтын жалатқан немесе темір элементтері бар ыдыстар қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамсыз.
- Ыдыс қысқа толқынды пеште пайдалануға жарамсыздығын тексеру қажет.

ТАҒАМДАРДЫҢ СИПАТТАМАЛАРЫ ЖӘНЕ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕ ПІСІРУ

Бақылау

Тамақты әзірлеу процесін қадағалап отыру қажет.Сіз тамақ әзірлеу процесін қадағалап отыру үшін сіздің қысқа толқынды пешіңізде автоматты түрде қосылатын жарықтандыру бар.Рецептіде көрсетілген аудару, араластыру және т.б арналған ұсыныстарды ең аз қайталаумен жасаған дұрыс.Егер сізге тағам біркелкі дайындалып жатпағандай болып көрінсе, түйткілді шешу үшін баптауын өзгертіңіз.

Микротолқынды пеште пісіруге әсер ететін факторлар

Тамақтың даярлану ұзақтығына көп факторлар әсер етеді. Рецепт бойынша пайдаланылатын ингредиенттердің температурасы тағамды дайындау уақытына әсер етеді.Мысалы, суытылған майдан, сүттен және жұмыртқадан жасалған бәліш бөлме температурасындағы нақ сондай өнімдерден жасалғанынан анағұрылым ұзағырақ дайындалады.Кейбір рецептерге, әсіресе нан, пісірінді және бәліштер әзірлеуге арналғандарына қарағанда, өнімді пештен толық піспеген күйінде алу керек.

Бұл қате болып саналмайды.Тағамды жабық қақпақтың астында бұқтырып қойғанда, тағамды пештен алып шыққанның өзінде әзірлену процесі жалғаса береді, өйткені жылу сырттан ішке біркелкі өтуі жалғаса береді. Егер тағамды пеште қалдырса, онда оның сыртқа жағы қатты ысып кетуі немесе күйіп кетуі мүмкін.Бірте-бірте сіз түрлі тағамдарды әзірлеу барысында немесе әзірлеу үшін күткен уақыттарда пешті епті пайдалануды үйреніп аласыз.

Тағам тығыздығы

Жеңіл борқылдақты өнімдер, мәселен, пісірінді немесе нан, қуырдақ және көмеш сияқты майлы, тығыз тағамдарға қарағанда тез дайындалады.

Қысқа толқынды пеште пісірген кезде пісіріндінің шеттері құрғап кетпеуіне және сынғыш болмауына назар аудару керек.

Тағам биіктігі

Тағамның үстіңгі бөлігі астыңғы бөлігіне қарағанда тез әзір болады, әсіресе, пісірген кезде.

Әзірлеу барысында тағамды бірнеше рет аударыстыру қажет.

Ылғалды тағамда сақтап қалу

Қысқа толқынды пеш ішіндегі ыстық сұйықтықты жұтып қоятындықтан, ет немесе көкөніс сияқты кептірілген тағамдарға даярлау кезінде немесе одан бұрын су шашып қою керек.

Тағамдағы сүйектер мен майдың құрамы

Етке қарағанда сүйек пен май жылдам әзірленеді.Сүйегі бар тағамды немесе майлы кесектерді әзірлеген кезде тағам күйіп кетпей біркелкі әзірленуіне назар аудару қажет.

Тағам сапасы

Пештегі қысқа толқындардың саны әзірленетін өнімдердің санына қармастан тұрақты болып қала береді.Сөйтіп, пешке сіз неғұрлым көп өнім салсаңыз, олардың дайындалуы соғұрлым көп болады.Егер сіз рецептіде көрсетілгеннен екі есе аз өнім пайдалансаңыз, дайындау уақытын кем дегенде үштен бірге кеміту керек.

Тағам түрі

Қысқа толқындар өнімге 2 см-ден артық енбейді, қалың қабаттың ішкі жағы сыртқы ыстық ішке өткенде әзірленеді.Тек тағамның сыртқы шеттері қысқа толқынның энергиясымен дайындалады;қалғаны жылу алмасу арқылы дайындалады.Қысқа толқынды пеште дайындалатын тағамдардың ең сәтсіз пішіні – қалың квадрат.

Ортасы піскенше, шеттері күйіп кетеді.Бәрінен де дөңгелек жұқа немесе сақина тәріздес пішініндегі тағамды әзірлеген жақсы.

Жабын

Қақпақ жылу мен буды сақтайды, сондықтан тағам жылдам әзірленеді.Тағам қабатталып кетпес үшін шеттері қайырылған қақпақты немесе аспаздық пленканы пайдаланыңыз.

Қуыру

Елу минут не одан да көп дайындалатын ет және құс ашық-қоңыр түсті болады. Одан жылдамырақ дайындалатын шошқа еті тәбет аштыратын түске бөлену үшін қуыруға арналған. Соя тұздығы немесе кәуап тұздықтармен сияқты тұздықпен дайындалуы мүмкін.Қуыруға арналған тұздықтардың шамалы бөлігін қосқаннан тағамның дәмі жоғалмайды.

Май өткізбейтін қағазбен жабу

Қақпақша немесе ас пленкасы сияқты қақпақ жоғалған кезде тамақ ептеп кеуіп қалуы мүмкін.Қақпақша немесе пленка сияқты қақпақты жоғалту тағамды ептеп құрғатуға әкеледі.

Жазу және уақыт аралықтары

Пісірілген картоп, шағын тоқаш және тіскебасар сияқты порциялық тағамдарды бір-біріне бірдей қашықтықта, дұрысында дөңгелетіп орналастырса, біркелкі ысытылатын болады.Тағамды бір-бірінің үстіне қоймаңдар.

Араластыру

Қысқа толқынды пеште тағам әзірлеген кезде араластыру ең маңызды технологиялардың бірі болып табылады.Тағамды әзірлеу ыңғайлы болуы үшін оны араластыру үшін араластырады.Сонымен бірге, қысқа толқынды пеште әзірленетін тағамы жылытуды тарату және бағыттау үшін араластырылады. Егер сыртқы жағы бірінші кезекте ысыса, қашанда сыртқы жақтан ортаға қарай араластырыңыз.

Аудару

Қуырдақ және тұтас тауық сияқты ірі көлемді тағамдар, созылған тағамдар үсті мен асты біркелкі әзірленетіндей болып бұрылуы керек.Сондай-ақ кесілген тауық пен езілгенді бұрып қою жақсы идея болып табылады.

Қалыңырақ бөліктерді сыртына салу

Қысқа толқынды толқындар көп дәрежеде тағамның шеттеріне әсер ететіндіктен, даярланатын тағамның сыртқы шеттеріне еттің, құстың және балықтың қалың порцияларын жатқызған жақсы.Сөйтіп, тағамның неғұрлым қалың порциялары қысқа толқынды энергияны неғұрлым көп қабылдайды және тағам біркелкі болып әзірленеді.

Жабу

Жайпақ алюминий фольгалар (қысқа толқынды толқындарды тежейтін) квадрат және тік бұрышты тағамдардың бұрыштарына осы тағамның күйіп кетуінен сақтау үшін салынуы мүмкін.Ешқашанда фольганың өте көп пайдаланбаңыз және пленканың тағамға жабысқанына және пеште g” шақыра алатынына көз жеткізіңіз.

Көтеру

Қалың және тығыз ас қысқа толқынды толқындар тағамның астыңғы жағы мен ортасына шоғырланады деп бағалау керек.

Тесу

Ораудағы, терідегі және мембранадағы тағам егер оны әзірлеу үшін тесілмесе, атыла беретін болады.Жұмыртқаның ақуызы мен сарыуызы, моллюскалар мен асшаяндар және тұтас көкөністер, жемістер сияқты тағамдар

Піскенін тексеру

Пеште тез даярланады, сондықтан оларды жиі тексеріп тұру керек.Кейбір өнімдер пеште толықтай даярланып болмайынша қалдырылады, бірақ ет және құс сияқты көпшілік тамақтар аяғына дейін әзірленбестен пештен шығарылады және олардың әзірлену мерзімі күту уақытында жалғасады.Күту уақыты кезінде тамақтың ішкі температурасы 5℉ (3℃) және 15 ℉ (8℃) арасында көтеріледі.

Күту уақыты

Әдетте, тамақты пештен алғаннан кейін 3-тен 10 минутқа дейін күтеді.Әдетте, күту кезінде жылуды сақтау үшін тамақтың үстін жабады, өйткені тамақ құрғақ болмауы керек(мысалы, тоқаштар мен бисквиттер). Тағамды күту уақытына қалдыру оның хош иістерінің араласуы мен әзірленуінің аяқталуына әсер етеді.

ПЕШІҢІЗДІ ТАЗАЛАУҒА АРНАЛҒАН

1 Пештің ішкі бетін таза етіп ұстаңыз

Тамақтың шашырандылары мен төгілген сұйықтықтар пештің қабырғасына, сондай-ақ тығыздағыштардың арасы мен есіктің бетіне жабысады.Төгілген сұйықтықты бірден дымқыл шүберекпен сүртіп тастау ұсынылады.Қиқымдар мен төгілген сұйықтық қысқа толқынды энергияны өзіне шоғырландырып, тамақтық дайындалуын ұзарта түсуі мүмкін.Есік пе рама арасындағы қиқымдарды алып тастау үшін дымқыл матаны пайдаланыңыз.Аталған бөлік тығыздағыштың нығыздығына кепілдік беретіндей таза болғаны маңызды.Сабынды шүберекпен майдың шашырандысын тазалаңыз, сосын сүртіңіз және кептіріңіз.

Қуатты жуғыш заттары мен абразивтік тазартқыштарды пайдаланбаңыздар.Металл лотокты қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жуу керек.

2 Пештің сыртқы бетін таза етіп ұстаңыз

Пештің сыртқы жағын сабын мен су арқылы тазартыңыз, сосын сумен шайып жіберіңіз және құрғақ орамалмен немесе қағаз орамалмен құрғатыңыз.Пештің ішіндегі жұмыс істейтін бөліктерін қорғау үшін ауа өткізгіш қуысқа су жіберуге болмайды.Бақылағыш панельді тазалау үшін пештің аяқ астынан қосылып кетпеуінің алдын алу үшін есігін ашыңыз, дымқыл шүберекпен сүртіңіз, сосын бірден құрғақ шүберекпен сүртіңіз.Жуғаннан кейін ТОҚТА/ЖУУ-ды басыңыз.

3 Егер бу пештің ішіне немесе есігінен тыс жерде жиналатын болса, панельді құрғақ шүберекпен сүртіңіз.Бұл пеш шамадан тыс дымқыл жағдайда жұмыс істеп тұрған кезде жасалуы мүмкін және құрылғының бұзылғандығын көрсететін мүмкіндік жоқ.

4 Есік және есікті бітегіш таза болуы керек.Тек жылы, сабынды суды ғана пайдаланыңыз, шайыңыз, сосын құрғатыңыз.

ТАЗАРТҚЫШ ҰНТАҚ НЕМЕСЕ БОЛАТ НЕМЕСЕ ПЛАСТИК ЖАСТЫҚШАЛАР СИЯҚТЫ АБРАЗИВТІК МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ

Металл бөліктерін егер жиі дымқыл шүберекпен сүртетін болса, оған қызмет көрсету оңай болады.

SMART DIAGNOSIS™ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

Өнім жұмыс істемегенде немесе бұзылғанда LG Electronics қызмет көрсету орталығы арқылы дәл диагностикалау қажет болса, осы функцияны пайдаланыңыз. Бұл функцияны қалыпты әрекет барысында емес, тек қызмет көрсету өкіліне хабарласу үшін пайдаланыңыз.

1 Абоненттерге қызмет көрсету орталығы тарапынан солай жасау нұсқауы берілсе, телефонның микрофонын контроллердегі Smart Diagnosis™ логотипінің үстіне ұстаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Басқа түймелерді ұстамаңыз.

2. Есік жабылған кезде дисплейде 'Loc' пайда болғанға дейін "ТОҚТА/ТАЗАРТУ " түймесін 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз. Дисплейде '5' пайда болғанға дейін "ТОҚТА/ТАЗАРТУ " түймесін қосымша 5 секундтай басып, ұстап тұрыңыз.
(сондықтан, "ТОҚТА/ТАЗАРТУ " түймесін 8 секунд үздіксіз ұстап тұру керек).
Одан кейін, Smart Diagnosis таңбасының артқы жағынан үн шығады.
3. Үнді тасымалдау аяқталғанға дейін телефонды орнында сақтаңыз.
Дисплейде уақытты кері санау бастайды.
4. Кері санау аяқталғанда және үндер тоқтатылған соң, абоненттерге қызмет көрсету орталығы агентімен сөйлесуді жалғастырыңыз, ол талдау үшін жіберілген ақпараттың көмегімен сізге көмектеседі.

ЕСКЕРТПЕ

- Ең жақсы нәтиже үшін үндер тасымалданған кезде телефонды жылжытпаңыз.
- Егер абоненттерге қызмет көрсету орталығының агенті деректердің анық жазбасын алмаса, сізден әрекетті қайталау сұралуы мүмкін.

СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

НЕҒҰРЛЫМ КӨП ҚОЙЫЛАТЫН СҰРАҚТАР	Жауап
Егер пештің ішінде жарық жанбай тұрса не болғаны?	Пештің жарығы неге жанбай тұрғандығына бірнеше себептер болуы мүмкін.Шамы жанып кеткен шығар, немесе электрмен нәр беру жоқ шығар.
Қысқа толқында энергия есік арқылы өте ме?	Жоқ. Тек тесіктер және порттар арқылы шамалы кіруге болады.Қысқа толқынды энергияның өтуіне мүмкіндік бермейді.
Басқару панеліндегі батырманы басқанда БИП деген дауыс неге шығады?	БИП дауысы баптаулар дұрыс берілгендігіне кепіл беру үшін шығады.
Қысқа толқынды пеш бос жұмыс істесе, бүліне ме?	Иә. Пешті ешқашан бос қоспаңыз.
Неге кейде жұмыртқалар жарылады?	Ыстық суда пісіргенде, қайнатқанда немесе қуырғанда бу мембрананың ішіне түскендіктен сарыуыз атылуы мүмкін.Оның алдын алу үші жұмыртқаны дайындар алдында кесіп тастаңыз. Қысқа толқынды пештің ішінде жұмыртқаны ешқашан қабығымен дайындамаңыз.
Қысқа толқынды пеште дайындағаннан кейін қанша уақыт күту мерзімі ұсынылады.	Қысқа толқынды пеште дайындау аяқталғаннан кейін тағам күту уақытында даярлану үшін ұсталады.Аталған күту уақыты тағамның барлығының біркелкі пісуінің аяқтайды.Күту уақытының саны тағамның тығыздығына байланысты.
Менің пешім неге тағамды нұсқаулықта көрсетілгендей тез әзірлейді?	Сіз нұсқауларды дұрыс орындағаныңызға көзіңізді жеткізуіңіз үшін даярлауға арналған нұсқаулықты тағы бір тексеріп шығыңыз, сондай-ақ тамақ әзірлеу уақытының өзгеруіне не себеп болғанын білу үшін ақпаратты қараңыз.Дайындау уақыты мен ысыту баптаулары астың күйіп кетуінен сақтану үшін оңтайлы таңдалған, аталған пешті пайдалануға қатысты неғұрлым көп қойылатын сұрақтар.Тамақтың көлемі, пішіні, салмағы және сыртқы өлшемдері бойынша айырмашылық неғұрлым ұзақтау уақыт дайындауды талап етеді.Даярлау шартын тексеру үшін даярлау бойынша ұсыныстармен бірге, сіз мұны қарапайым плиткамен істей аласыз ба, соған өзіңіздің жеке ой-пайымдарыңызды пайланаңыз.
Cool сөзі неге пайда болды немесе дисплейде әлі даярлау уақыты көрсетіліп тұр, сондай-ақ даярлау біткеннен кейін желдеткіштің шуылы неге естіледі?	Тағам даярлау аяқталғаннан кейін желдеткіш пешті суыту үшін жұмыс істеуі мүмкін.Дисплейде “Cool” деп жазылып тұрады.Егер сіз тамақ даярлау аяқталғанға дейін есікті ашсаңыз немесе ТОҚТА/ТАЗАЛАУ бассаңыз, дисплейде даярлау уақыты көрсетіледі. Бұл бұзылғандыққа жатпайды.

Қысқа толқынды пеш жұмыс істеген кезде, егер сіз радио, ТВ, сымсыз ЛВС, Bluetooth, медициналық жабдық, сымсыз жабдық және т.б сияқты техниканықысқа толқынды пеш сияқты жиілікте қолдансаңыз, онда тамақ аталған жабдықтың әсеріне түседі.Сырттан араласу қысқа толқынды пеш бұзылған немесе өнім бүлінген дегенді білдірмейді.Сонымен бірге, пайдалану үшін қауіпсіз.Сонымен бірге, медициналық жабдықтар сырттан араласуды алуы мүмкін, сондықтан өнімнің жанында медициналық жабдықтар қолданылған кезде ескертуді пайдаланыңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМА

MJ396****		
Кіріс қуаттылық		230 В~ 50 Гц
Микротолқынның шығыс қуаттылығы		Макс. 1100 ватт (IEC60705 анықтау стандарты)
Микротолқын жиілігі		2450 МГц
Сыртқы көлемі		544 мм(Ені) X 327 мм(Биіктігі) X 525 мм(Тереңдігі)
Қуат шығыны	Микротолқын	1350 ватт
	Гриль	950 ватт
	Конвекцияwatt	1850 ватт
	Гриль қисыны	1450 ватт
	Конвекция қисыны	1900 ватт

*** 1100 Вт және 900 Вт қуаттылықта шығыс қуаттылық біртіндеп азайып, қажетінен аса қызып кетуді болдырмайды.**

Микротолқын жиілігі: 2450 мГц +/- 50 мГц (Топ 2 / Сынып B) **

2-топқа жататын жабдықтар: 2-топ барлық ISM RF жабдықтарын қамтиды, ондағы радиожиілік энергиясы 9 кГц - 400 гГц жиілік ауқымында арнайы мақсатпен қалыптасып, электромагнетика формасында немесе тек қана электромагнетика формасында қолданылады.

В сыныбындағы жабдықтар үй жағдайындағы құрылғыларға және тұрғын үйлерді қуатпен қамтамасыз ететін төмен вольтті қуат желісіне тікелей жалғанған құрылғыларға сәйкес келеді.

Пайдалану нұсқаулығын http://www.lg.com сайтынан жүктеп алуға болады.

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

O`zbekcha

FOYDALANUVCHI QO'LLANMASI

"KONVEKSIYALI" MIKROTO'LQINLI PECH

Qurilmadan foydalanishdan avval foydalanuvchi qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing.

MJ396 ****
(ixtiyoriy, rusumning texnik xususiyatlariga qarang)

www.lg.com

Mikroto'lqin funksiyasi qanday ishlaydi

Mikroto'lqinlar bu radio, televizion to'lqinlar oddiy quyosh nuri singari energiyaning bir shaklidir. Odatda mikroto'lqinlar atmosfera bo'ylab borar ekanlar, tashqari tomonga tarqaladilar va hech qanday ta'sirsiz yo'qoladilar.
Buroq ushbu pech mikroqo'lqinlardagi energiyadan foydalanishga mo'ljallangan magnetronga egadir. Magnetron trubkasiga beriladigan elektr tokidan mikroto'lqin energiyasini hosil qilish uchun foydalaniladi.

Bu mikroto'lqinlar pechning ichidagi tirqishlar orqali pishirish sohasiga kiradi. Pechning ichida lotok joylashgan. Mikroto'lqinlar pechning metall devorlaridan o'ta olmaydilar, biroq ular shisha, sopol va qog'oz singar materiallarning ichiga kira oladilar, shuning uchun ham mikroto'lqinli pechda pishirish uchun idishlar aynan shunday materiallar-dan yasaladi.

Mikroto'lqinlar oshxona idishlarini isitmaydi, biroq taom tomonidan hosil qilinadigan issiqlik tufayli ovqat idishlari ham qiziydi.

Juda xavfsiz qurilma

Ushbu mikroto'lqinli pech barcha uyda ishlatiluvchi qurilmalar orasidagi eng xavfsizlaridan biridir. Uning eshigi ochiganida pech mikroto'lqinlar hosil qilishni avtomatik ravishda to'xtatadi. U taom ichiga kirganida mikroto'lqin energiyan butunlay issiqlikka aylantiriladi va taomni iste'mol qilgan vaqtda zarar yetkazishi mumkin bo'lgan hech qanday "qoldiq" energiya qolmaydi.

MUNDARIJA

3 **XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR**

8 **FOYDALANISHDAN AVVAL**

8 Qadoqdan chiqarish va o'rnatish
10 Boshqaruv paneli
10 Pikto displeyi
11 Soatni o'rnatish
11 Ishni boshlash bo'yicha ko'rsatmalar
11 Ko'proq/Ozroq
11 Energiyani tejash

12 **QANDAY FOYDALANILADI**

12 Vaqtli tayyorlash
12 Mikroto'lqin quvvat darajalari
13 Grilda taom tayyorlash
13 Gril Kombi. Taom tayyorlash
14 Konveksiyali oldindan isitish
14 Konveksiyali taom tayyorlash
15 Konveksiyali Kombi. Taom tayyorlash
15 Bolalardan qulflash
16 Invertorli taom tayyorlash
16 Invertorli taom tayyorlash menyusi bo'yicha ko'rsatmalar
19 Qovurish va nonni pishirish
20 Qovurish va nonni pishirish menyusi bo'yicha ko'rsatmalar
21 Sekin taom tayyorlash
22 Sekin taom tayyorlash menyusi bo'yicha ko'rsatmalar
23 Invertorli muzdan tushirish
23 Invertorli muzdan tushirish menyusi bo'yicha ko'rsatmalar

24 **MIKROTO'LQINLI PECH UCHUN MO'LJALLANGAN OSHXONA IDISHLARI**

25 **TAOM XUSUSIYATLARI VA MIKROTO'LQINDA TAOM TAYYORLASH**

27 **PECHNI TOZALASH**

27 **SMART DIAGNOSIS™ FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH**

28 **SAVOLLAR VA JAVOBLAR**

29 **TEXNIK XUSUSIYATLARI**

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KELAJAKDA FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING

Pechdan foydalanganda yong'in chiqishi, elektr toki urishi, shaxsga shikast yetishi yoki zararlanishning oldini olish uchun pechdan foydalanishdan avval barcha ko'rsatmalarni o'qib chiqing va ularga amal qiling. Ushbu yo'riqnoma yuz berishi mumkin bo'lgan barcha holatlarni qamrab olmaydi. O'zingiz tushunmaydigan muammolar to'g'risida ma'lumotlar olish uchun doimo xizmat ko'rsatuvchi agentingiz yoki ishlab chiqaruvchiga murojaat qiling.

OGOHLANTIRISH

Bu xavfsizlik bo'yicha ogohlantirish belgisi. Bu belgi o'ldirishi yoki shikast yetkazishi mumkin bo'lgan ehtimoliy xatarlar to'grisida ogohlantiradi. Barcha xavfsizlik bo'yicha xabarlarga xavfsizlik bo'yicha ogohlantirish belgisi hamda "OGOHLANTIRISH" yoki "DIQQAT " so'zi hamrohlik qiladi. Bu so'zlar quyidagi ma'nolarni anglatadi:

OGOHLANTIRISH

Bu belgi jiddiy tan jarohati yoki o'limga olib kelishi mumkin bo'lgan xatarlar yoki xavfsiz bo'lmagan amaliyotlar to'g'risida ogohlantiradi.

DIQQAT

Bu belgi tan jarohati yoki moddiy zararlarga olib kelishi mumkin bo'lgan xatarlar yoki xavfsiz bo'lmagan amaliyotlar to'g'risida ogohlantiradi.

OGOHLANTIRISH

1 **Eshik, eshik zichlagichlari, boshqaruv paneli, himoya blokirovkasi pereklyuchatellari yoki pechning boshqa istalgan qismini mikroto'lqin energiyasi ta'sir qilishidan himoya qiluvchi har qanday qoplamani olib qo'ygan holda o'zgartirish, moslashtirish yoki ta'mirlashga urinmang. Eshik zichlagichlari va mikroto'lqinli pechning qo'shni qismlarida nuqsonlar mavjud bo'lgan hollarda pechni ishlatmang. Ta'mirlash ishlari faqatgina malakali xizmat ko'rsatuvchi texnik xodimlar tomonidan bajarilishi kerak.**

- Boshqa qurilmalardan farq qilgan holda mikroto'lqinli pech yuqori kuchlanishli va yuqori tok kuchidan foydalanuvchi qurilma hisoblanadi. Noto'g'ri foydalanish yoki ta'mirlash mikroto'lqinlar energiyasining ortiqcha zararli ta'sir qilishi yoki elektr toki urishiga olib kelishi mumkin.

2 **Pechdan namlarni ketkazishda foydalanmang. (masalan, mikroto'lqinli pechni nam gazetalar, kiyimlar, o'yinchoqlar, elektr qurilmalari, uy hayvonchalari yoki bola kabilar bilan ishlatish.)**

- Bu yong'in, kuyish yoki elektr toki urishi tufayli to'satdan o'lim kabi xavfsizlikka bo'lgan jiddiy zararlanishga olib kelishi mumkin.

3 **Bu qurilma jismoniy, sezish yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki tajribasi yoki bilimi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan, bolalar) tomonidan foydalanilishi uchun mo'ljallanmagan, ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan qurilmadan foydalanish bo'yicha ko'rsatmalar yoki yo'riqnomalar berilgan hollar bundan mustasno. (Yosh) bolalarning ushbu qurilma bilan o'ynamasliklarini kafolatlash uchun ular nazorat ostida bo'lishlari kerak.**

- Noto'g'ri foydalanish yong'in chiqishi, elektr toki urishi yoki kuyish kabi zararlarga olib kelishi mumkin.

4 **Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar qaynoq bo'lishi mumkin. Yosh bolalarni ulardan uzoqroq saqlash lozim.**

- Ular kuyishlari mumkin.

5 **Suyuqliklar va boshqa taomlar germetik yopilgan idishlarda isitilmasliklari kerak, chunki ular portlab ketishga moyildirlar. Isitish yoki muzdan tushirishdan avval plastik qoplamalarni olib tashlang. Biroq shuni yodda tutingki, ayrim hollarda isitish yoki tayyorlash uchun taom plastik o'ram bilan o'ralgan bo'lishi kerak.**

- Ular kuyib qolishlari mumkin.

6 **Har bir ishlatish rejimi bilan albatta mos aksessuarlardan foydalaning.**

- Noto'g'ri foydalanish pech va aksessuarning shikastlanishi yoki uchqunlashi va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin.

7 **Bolalarga aksessuarlar bilan o'ynashlariga yoki eshik dastasiga osilishlariga ruxsat bermaslik kerak.**

- Ular shikastlanishlari mumkin.

8 **Mikroto'lqinlar energiyasining ta'siridan himoya bilan ta'minlovchi qopqoqni olib qo'yish bilan bajariladigan xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash operatsiyasini bajarish malakali shaxsdan boshqa har qanday shaxs uchun xavflidir.**

9 **Qurilma birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil bo'ladigan haroratlar tufayli bolalar pechdan faqatgina katta yoshdagilar nazorati ostida foydalanishlari kerak.**

10 **Agar pech shikastlangan bo'lsa, undan foydalanmang. Pech eshigi to'g'ri yopilishi va (1) eshik (bukilgan), (2) ilgaklar va lo'kidonlar (buzilgan yoki bo'shab qolgan), (3) eshik zichlagichlar va zichlagich yuzalarining shikastlanmagan bo'lishi ayniqsa juda muhimdir.**

- Bu ortiqcha mikroto'lqinlar energiyasining zararli ta'sir qilishiga olib kelishi mumkin.

11 **Agar eshik yoki eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pech malakali shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha undan foydalanilmasligi kerak.**

12 **Agar qurilmaga elektr toki uzaytirma shnur to'plami yoki ko'chma rozetka qurilmasidan berilsa, uzaytirma shnur to'plami yoki ko'chma rozetka qurilmasi suv sachrashi yoki namlik kirishi mumkin bo'lgan holda joylashtirilmasligi kerak.**

13 **Faqatgina bolaga u pechdan xavfsiz tarzda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanishdan keladigan xatarlarni tushunadigan tarzda mos ko'rsatmalar berilgan hollardagina bolalarga kattalar nazoratisiz pechdan foydalanishga ruxsat bering.**

14 **Foydalanish vaqtida qurilma va uning tegishi mumkin bo'lgan qismlari qaynoq bo'ladi. Qizdirish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish lozim. 8 yoshdan kichik bolalar uzoqroqda saqlanishi kerak, ular muntazam ravishda nazorat ostida bo'ladigan hollar bundan mustasno.**

15 **Foydalanish vaqtida qurilma qaynoq bo'ladi. Pechning ichidagi qizdirish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish lozim.**

16 **Pech eshigi oynasini tozalash uchun dag'al abraziv tozalagichlar yoki o'tkir metall buyumlardan foydalanmang, chunki ular uning yuzasini tirnab qo'yishi, bu esa shishaning parchalanishiga olib kelishi mumkin**

⚠ DIQQAT

1 **Xavfsizlik blokirovkasi eshik ichki mexanizmiga qurilganligi tufayli eshik ochiq holda pechdan foydalanib bo'lmaydi. Xavfsizlik blokirovkasini o'zgartirmaslik muhimdir.**

- Bu ortiqcha mikroto'lqin energiyasining zararli ta'sir qilishiga olib kelishi mumkin. (Eshik ochiq bo'lgan hollarda xavsizlik blokirovkalari har qanday taom tayyorlash harakatlarini avtomatik ravishda o'chiradi.)

2 **Pechning old tomoni bilan eshik o'rtasiga hech qanday buyum (oshxona sochiqlari, salfetka kabilar) joylashtirmang yoki zichlagich yuzalarida oziq-ovqat yoki tozalagich qoldiqlarining to'planishiga yo'l qo'ymang.**

- Bu ortiqcha mikroto'lqinlar energiyasining zararli ta'sir qilishiga olib kelishi mumkin.

3 **Taom tayyorlash vaqtlarining to'g'ri o'rnatilganligiga ishonch hosil qiling, oz miqdordagi taom qisqaroq tayyorlash yoki isitish vaqtini talab qiladi.**

- Ortiqcha pishirib yuborish taomning yonib ketishi va natijada pechning zararlanishiga olib kelishi mumkin.

4 **Sho'rva, sous va ichimliklar kabi suyuqliklarni mikroto'lqinli pechda isitganda**

- **Og'zi torayib boruvchi tekis tomonli konteynerlardan foydalanmang.**
- **Ortiqcha darajada qizdirib yubormang.**
- **Idishni pechga qo'yishdan avval suyuqlikni aralashtiring va isitish vaqtining yarmi o'tganida yana aralashtiring.**
- **Isitib bo'lgandan keyin uni qisqa vaqtga pechda qoldiring; uni yana ehtiyotkorlik bilan qo'zg'ating yoki aralashtiring va kuyib qolmaslik uchun iste'mol qilishdan avval uning haroratini tekshiring (ayniqsa ovqatlantirish butilkalari va go'daklarni ovqatlantirish idishi ichidagilarni).**

- Idishni ushlash vaqtida ehtiyot bo'ling. Ichimliklarni mikroto'lqinli isitish kuchli qaynashning kechikishiga olib kelishi mumkin, shuning uchun ham idishni ushlash vaqtida ehtiyotkor bo'lish lozim.

5 **Chiqarish tirqishi pechning yuqori,quyi yoki yon tomonida joylashgan. Tirqishni to'sib qo'ymang.**

- Bu pechning shikastlanishi va taom tayyorlash sifatining yomon bo'lishiga olib kelishi mumkin.

6 **Pechni bo'sh bo'lgan holda ishlatmang. Undan foydalanilmayotgan vaqtda pechda bir stakan suv qoldirgan maqbuldir. Pech kutilmaganda ishlay boshlagan hollarda suv barcha mikroto'lqin energiyasini yutib oladi.**

- Noto'g'ri foydalanish pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

7 **Taom tayyorlash kitobingizda o'zingiz tayyorlayotgan taom uchun shunday qilish to'g'risida ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa taomni qog'oz sochiqlarga o'ralgan holda tayyorlamang.**

- Noto'g'ri foydalanish portlash yoki yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin.

8 **Metalldan (masalan, oltin yoki kumush) qilingan ichki qoplamaga ega bo'lgan yog'och idishlar yoki sopol idishlardan foydalanmang. Metall qismlarni olib qo'ying. Faqat mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lgan idishlardan foydalaning. Mikroto'lqinli pechda taom tayyorlaganda oziq-ovqat mahsulotlar va ichimliklarga mo'ljallangan metall idishlardan foydalanishga ruxsat berilmaydi.**

- Ular qizishi va kuyib ketishi mumkin. Metall buyumlar pechda elektr yoyi hosil qilishi, bu esa jiddiy zarar yetishiga olib kelishi mumkin.

9 **Qayta ishlangan qog'ozdan yasalgan mahsulotlardan foydalanmang.**

- Ular tarkibida taom tayyorlash vaqtida uchqun chiqishi va/yoki yong'inga olib kelishi mumkin bo'lgan qo'shimcha mahsulotlar mavjud bo'lishi mumkin.

10 **Lotok va taglikni taom tayyorlab bo'lgandan keyinoq suvga solgan holda chaymang. Bu ularning sinishi yoki shikastlanishiga olib kelishi mumkin.**

- Noto'g'ri foydalanish pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

11 **Pechni shunday joylashtiringki, qurilmaning to'satdan yiqilib ketishining oldini olish uchun eshikning old tomoni u o'rnatilgan yuza qirrasidan 8 sm yoki ko'proq masofaga orqaroqda bo'lishi kerak.**

- Noto'g'ri foydalanish tan jarohati olish va pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

12 **Taom tayyorlashdan avval kartoshka, olma yoki boshqa shunday meva yoki sabzavotlarning po'stini arching.**

- Ular kuyib qolishlari mumkin.

13 **Tuxumni po'chog'ida pishirmang. Po'chog'i archilmagan tuxum va suvda pishirilgan tuxum mikroto'lqinli pechda isitilmasligi kerak, chunki ular hattoki mikroto'lqinda isitish yakunlangandan keyin ham portlab ketishlari mumkin.**

- Tuxum ichida bosim orta boradi va u portlab ketadi.

14 **Pechda yog'larni qattiq qovurishga harakat qilmang.**

- Bu qizigan suyuqlikning to'satdan qaynab ketishiga olib kelishi mumkin.

15 **Tutun payqalgan (yoki chiqarilgan) hollarda qurilmani o'chiring yoki rozetkadan sug'uring va har qanday olovni o'chirish uchun eshikni ochmang.**

- Bu yong'in chiqishi yoki elektr toki urishi kabi jiddiy zarar yetishiga olib kelishi mumkin.

16 **Plastik yoki qog'oz idishlarda taomlarni isitganda uchqun chiqish xavfi mavjud bo'lganligi sababli pechni muntazam kuzatib turing.**

- Idishning buzilishi mumkinligi tufayli taomingiz ham to'kilib ketishi mumkin, bu esa yong'in chiqishiga ham olib kelishi mumkin.

17 **Tegish mumkin bo'lgan yuzalardagi harorat qurilma ishlayotgan vaqtda qaynoq bo'lishi mumkin. Gril rejimi, konveksiya rejimi va avtomatik taom tayyorlash operatsiyalari bajarilayotgan vaqtda ularning qaynoq emasligiga ishonch hosil qilmasdan turib pech eshigi, tashqi kabinet, orqa kabinet, pech bo'shlig'i, aksessuarlar va idishlarga tegmang.**

- Ular qizishlari tufayli qalin kulinariya qo'lqopi kiyilmagan hollarda kuyish xavfi mavjud bo'ladi.

18 Pech muntazam ravishda tozalab turilishi va qar qanday taom qoldiqlari olib tashlanishi zarur.

- Pechni toza holda saqlamaslik yuzasining buzilishiga olib kelishi, bu esa qurilmaning xizmat ko'rsatish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatishi va xavfli holatlarning yuzaga kelishiga sabab bo'lishi mumkin.

19 Faqatgina ushbu pech uchun tavsiya qilingan harorat datchigidan foydalaning.

- Mos bo'lmagan harorat datchigi bilan haroratning aniq ekanligiga ishonch hosil qila olmaysiz.
- Bu model harorat datchigi bilan ta'minlanmagan.

20 Bu qurilma uy xo'jaligi va quyidagi kabi joylarda foydalanish uchun mo'ljallangan:

- Do'konlar, ofislar va boshqa ish joylarida xodimlar ovqatlanadigan joylarda;
- Fermer xo'jaliklarida;
- Mehmonxona, motel va boshqa aholi turar-joylarida mijozlar tomonidan;
- Yotoqxona va nonushta turidagi muhitlarda.

21 Agar ular nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilmani o'ynamasliklari kerak. 8 yosh yoki undan katta bolalar tomonidan qurilmani tozalash va texnik xizmat ko'rsatish faqat nazorat ostida amalga oshirilishi mumkin.

22 Mikroto'lqinli pech oziq-ovqat mahsulotlari va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Oziq-ovqat mahsulotlari yoki kiyimlarni quritish va qizdirish yostiqchalar, uy oyoq kiyimi, tamponlar, nam kiyimlar va boshqa shunga o'xshash buyumlarni isitish jarohatlanish, uchqunlash yoki yong'in xavfining yuzaga kelishiga olib kelishi mumkin.

23 Bu qurilma tashqi taymer yoki alohida masofadan boshqarish tizimi orqali boshqarish uchun mo'ljallanmagan.

24 Har bir ishlab chiqaruvchi tomonidan o'zining popkorn mahsuloti uchun berilgan ko'rsatmalarga amal qiling. Don pishirilayotgan vaqtda pechni qarovsiz qoldirmang. Agar don tavsiya qilingan vaqtdan keyin popkornga aylanmasa, pishirishni to'xtating. Popkorn tayyorlash uchun jigarrang qog'ozdan foydalanmang. Qolgan donlarni popkorn qilishga urinmang.

- Ortiqcha pishirib yuborish donning yonib ketishiga olib kelishi mumkin.

25 Bu qurilma yerga ulanishi lozim.

Elektr rozetkasiga ulash uchun sizmlar quyidagi kodlarga ko'ra ranglangan

KO'K ~ Neytral
JIGARRANG ~ Jonli
YASHIL VA SARIQ ~ Yerga ulash

Ushbu qurilmaning elektr rozetkasiga ulash uchun shnuri simlarining ranglari rozetkangizdagi terminallarni tanituvchi rang belgilariga mos kelmagan hollarda quyidagilarni bajaring:

KO'K rangdagi sim N harfi bilan belgilangan yoki QORA rangli terminalga ulanishi kerak.

JIGARRANG rangdagi sim L harfi bilan belgilangan yoki QIZIL rangli terminalga ulanishi kerak.

YASHIL VA SARIQ yoki YASHIL rangdagi sim G yoki ' ⏚ ' harfi bilan belgilangan terminalga ulanishi kerak.

Agar qurilmaning elektr shnuri shikastlangan bo'lsa, xatarlarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, unga xizmat ko'rsatish agenti yoki shunga o'xshash malakali shaxs tomonidan almashtirilishi kerak.

- Noto'g'ri foydalanish jiddiy elektrik zararlanishga olib kelishi mumkin.

26 **Faqatgina mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun mos oshxona idishlaridan foydalaning.**

27 **Bu pechdan tijoriy umumiy ovqatlanish maqsadlarida foydalanilmasligi kerak.**

- Noto'g'ri foydalanish pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.

28 **Mikroto'lqinli pech shkafga joylashtirilmasligi lozim.**

- Mikroto'lqinli pech tayanchsiz o'rnatilgan holda foydalanishga mo'ljallangan.

29 **Yetish mumkin bo'lgan rozetkaga ega bo'lish yoki zanjirlarni ulash qoidalariga ko'ra qo'z-g'almas simdagi pereklyuchateldan foydalanish orqali ulanishga erishish mumkin.**

- Noto'g'ri rozetka yoki pereklyuchateldan foydalanish elektr toki urishi yoki yong'inga olib kelishi mumkin.

30 **Qurilma ishlayotgan vaqtda eshik yoki tashqi yuzasi issiq bo'lishi mumkin.**

31 **Qurilma va uning shnurini 8 yoshdan kichik bolalarning qo'llari yetmaydigan holda saqlang.**

32 **Bolalarni ovqatlantirish uchun butilkalar va bolalar taomlari uchun bankalarning ichidagilar yaxshilab aralashtirilishi va kuyishlarning oldini olish uchun ovqatlantirishdan avval ularning harorati tekshirilishi kerak.**

33 **Pechning ichki va tashqi qismlarini toza saqlang. Pechni qanday tozalash to'g'risida batafsil ma'lumotlar olish uchun "Pechni tozalash" bo'limiga qarang.**

34 **O'rnatish talablariga amal qilgan holda o'rnating, aks holda issiqlik ta'siri xavf solishi mumkin.**

35 **Tozalash uchun bug'li tozalagichdan foydalanilmasligi kerak.**

36 **Diqqat, qaynoq yuza**

Bu belgidan foydalanilganda bu yuzalarning foydalanish vaqtida qattiq issib ketishini anglatadi.

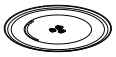
37 **Mahsulot ustiga hech qanday buyumlarni (kitob, quti va boshq.) qo'ymang. Mahsulot ortiqcha qizib ketishi, olovlanishi yoki qo'yilgan buyum tushib ketishi va bu shaxslarning jarohatlanishiga olib kelishi mumkin.**

FOYDALANISHDAN AVVAL

QADOQDAN CHIQARISH VA O'RNATISH

Ushbu ikki sahifadagi asosiy qadamlarga amal qilish orqali pechning to'g'ri ishlayotganligini tezda tekshirishingiz mumkin. Ayniqsa pechni qayerlarga o'tnatish mumkinligi to'g'risidagi ko'rsatmalarga e'tibor bering. Pechni qadoqdan olganingizda barcha aksessuarlar va qadoqlash materiallarini oling. Tashish vaqtida pechning shikastlanmaganligiga ishonch hosil qilish uchun tekshiring.

1 Pechni qadog'idan chiqarib oling va tekis sirt ustiga qo'ying.

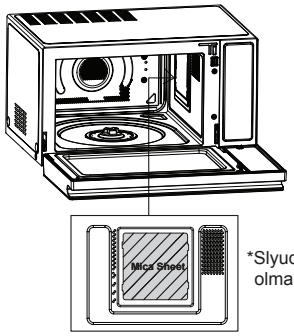

SHISHA LOTOK


AYLANUVCHI HALQA


Yuqoridagi taglik


Quyi taglik


VAL



*Slyuda varag'ini olmang

Rejimga ko'ra aksessuarlardan foydalanish usuli

	Mikroto'lqin	Gril	Konveksiya	Gril kombi	Konv kombi
Shisha lotok	O	O	O	O	O
Yuqoridagi taglik	-	O	O	O	O
Quyi taglik	-	O	O	O	O

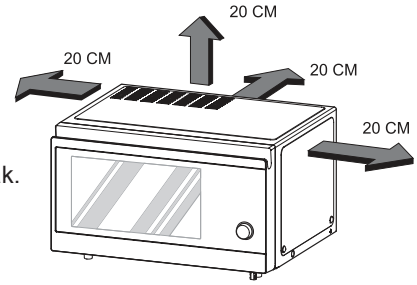
Diqqat: Aksessuarlardan taom tayyorlash yo'riqnomalariga ko'ra foydalaning!

O Maqbul
- Maqbul emas

ESLATMA

- Har bir ishlatish rejimi bilan albatta mos aksessuarlardan foydalaning.
- Noto'g'ri foydalanish pech va aksessuarlarning shikastlanishiga yoki uchqunlashish va yong'inga olib kelishi mumkin.
- Pechning ichidagi bo'shliqli Slyuda varag'ini (kumush plita) olmang.
  Slyuda varag'i mikroto'lqin komponentlarini taomlarning sachrashidan himoya qiladi.

2 Pechni kamida 85 sm balandlikda bo'lgan o'zingiz xohlagan joyga joylashtiring, biroq yaxshi havo aylanishini ta'minlash uchun pechning tepasidan kamida 20 sm va orqa, chap va o'ng tomonlaridan 20 sm bo'sh joy qolganligiga ishonch hosil qiling. Yiqilib tushmasligi uchun pechning old tomoni sirt qirrasidan kamida 8 sm uzoqlikda bo'lishi kerak.



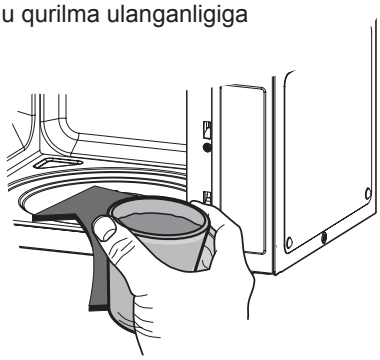
Chiqarish tirqishi pechning tagida yoki yon tomonida joylashgan.
Tirqishni to'sib qo'yish pechga zarar yetkazishi mumkin.
Agar mikroto'lqinli pechdan yopiq joy yoki shkafda foydalansangiz, pechni sovutish uchun havo oqimi yomonroq bo'lishi mumkin.
Bu pechning yomonroq ishlashiga va xizmat qilish muddatining qisqarishiga olib kelishi mumkin.
Iloji boricha mikroto'lqinli pechdan oshxona stoli ustida foydalaning.

ESLATMA

- Bu pechdan tijoriy umumiy ovqatlanish maqsadlarida foydalanilmasligi kerak.

3 Pechni uy xo'jaligidagi standart rozetkaga ulang. Rozetkaga faqatgina shu qurilma ulanganligiga ishonch hosil qiling.

Agar pech to'g'ri ishlamasa, uni rozetkadan uzing va keyin qaytadan ulang.



4 Eshik dastasidan tortish orqali pech eshigini oching.
Pech ichiga aylanuvchi halqani joylashtiring va uning ustiga shisha lotokni qo'ying.

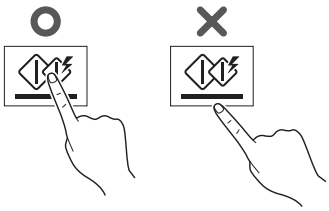
5 Mikroto'lqinlarga nisbatan xavfsiz bo'lgan idishni 300 ml (1/2 pinta) suv bilan to'ldiring.
Shisha lotokka joylashtiring va pech eshigini yoping.
Agar sizda qanday turdagi idishdan foydalanish to'g'risida biror-bir shubha bo'lsa, Mikroto'lqinlarga nisbatan xavfsiz bo'lgan oshxona idishlari bo'limiga qarang.

6 **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing va 30 soniyali tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bir marta bosing.

7 **DISPLEY** 30 soniyadan boshlab kamayish tartibida sanay boshlaydi.
U 0 ga yetganida **ovozli signal** eshitiladi. Pech eshigini oching va suv haroratini tekshiring.
Agar pech ishlayotgan bo'lsa, suv iliq bo'lishi kerak.
Idishni olishda ehtiyot bo'ling, u issiq bo'lishi mumkin.
ENDI PECHINGIZ O'RNATILDI

8 Bolalarni ovqatlantirish uchun butilkalar va bolalar taomlari uchun bankalarning ichidagilar yaxshilab aralashtirilishi hamda kuyishlarning oldini olish uchun ovqatlantirishdan avval ularning harorati tekshirilishi kerak.

9 Quyidagi hollarda tugmalarni tanib olish qiyinlashishi mumkin:
- Tugmaning faqat tashqi sohasi bosilganda.
- Tugma tirnoq yoki barmoq uchi bilan bosilganda.



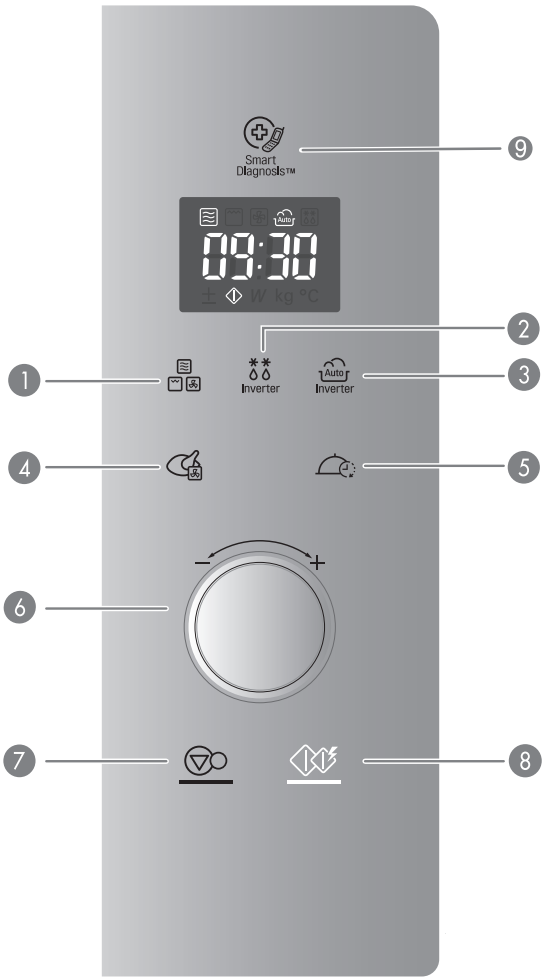
ESLATMA

Rezina qo'lqoplar yoki bir martalik qo'lqoplardan foydalanmang.
Sensorli boshqaruv paneli nam sochiq bilan artib bo'lgandan keyin sensorli boshqaruv panelidan namlarni yo'qoting.

10 Mahsulot chiqarish quvvatining nisbatan baland bo'lganligi sababli taom tayyorlash vaqti odatdagi mikroto'lqinli pechlarnikiga (700Vt, 800 Vt) qaraganda qisqaroq o'rnatilishi kerak. Mahsulot bilan ortiqcha issiqlikdan foydalanish eshikda namlikning paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.

11 Bu kitobdagi barcha retseptlar tayyorlash vaqtlari diapazonini beradi. Umuman olganda taomning vaqt diapazonining past chegarasi davomida tayyorlash holatida bo'lishini bilib olasiz va ba'zan shaxsiy ta'bga ko'ra taomingizni berilgan maksimal vaqtdan ko'proq vaqt tayyorlashni xohlashingiz mumkin. Ushbu kitobning asosiy mohiyati retseptlar uchun tayyorlash vaqtini berishda konservativ bo'lish eng yaxshidir, degan g'oyadan iborat, chunki ortiqcha tayyorlab yuborilgan taomlar sog'liq uchun zararlidir.

BOSHQARUV PANELI



Qism
1 TAOM TAYYORLASH REJIMI 12-betdagi “Mikroto'lqin” bo'limiga qarang 13-betdagi “Gril” bo'limiga qarang 13-betdagi “Gril Kombi (Mikroto'lqin + Gril)” bo'limiga qarang 14-betdagi “Konveksiya” bo'limiga qarang 15-betdagi “Konv Kombi (Mikroto'lqin + Konv)” bo' limiga qarang
2 INVERTORLI MUZDAN TUSHIRISH 23-betdagi "Invertorli muzdan tushirish” bo'limiga qarang
3 INVERTORLI TAYYORLASH 16-betdagi “Invertorli tayyorlash” bo'limiga qarang
4 QOVURISH VA NONNI PISHIRISH 19-betdagi “Qovurish va nonni pishirish” bo’limiga qarang
5 SEKIN TAOM TAYYORLASH 21-betdagi “Sekin taom tayyorlash” bo'limiga qarang
6 DOIRAVIY SHKALA (KO'PROQ / OZROQ) • Taom tayyorlash, harorat va quvvat darajasini o'rnating. • Avtomatik va qo'lda tayyorlash funksiyasi bilan taom tayyorlaganda doiraviy shkalani burish orali istalgan nuqtada tayyorlash vaqtini orttirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin (muzdan tushirish rejimidan tashqari).
7 TO'XTATISH / TOZALASH • To'xtating va barcha kiritilgan qiymatlarni tozalang, kun vaqti bundan mustasno.
8 BOSHLASH / KIRITISH • Tanlangan taom tayyorlashni boshlash uchun bu tugmani bir marta bosing. • Tezkor boshlash xususiyati BOSHLASH / KIRITISH tugmasini bosish bilan YUQORI quvvatli tayyorlashning 30 soniyali oraliqlarini o'rnatishga imkon beradi.
9 SMART DIAGNOSIS (AQLLI TASHXISLASH) Xizmat ko'rsatuvchi xodimlar tomonidan shunday ko'rsatma berilganda telefon mikrofonini shu belgida ushlab turing. Bu xizmat ko'rsatish qo'ng'irog'i vaqtida mikroto'lqinli pech bilan bog'liq muammolarni tashxislashga yordam beradi.

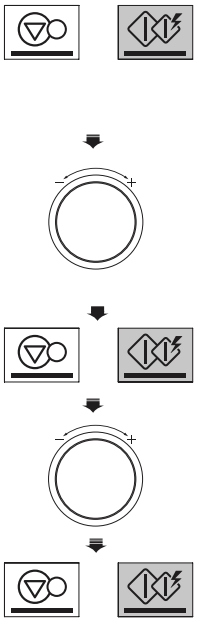
PIKTO DISPLEYI

Ikonka			
	Mikroto'lqinni ishlatganda ikonkani displeyda bosing.	Auto	Avtomatik tayyorlashni ishlatganda ikonkani displeyda bosing.
	Grilni ishlatganda ikonkani displeyda bosing.		Invertorli muzdan tushirishni ishlatganda ikonkani displeyda bosing.
	Konveksiyani ishlatganda ikonkani displeyda bosing.	±	Ko'proq/kamroqni o'rnata olganingizda ikonkani displeyda bosing.
°C	Konv. Haroratni o'rnata olganingizda ikonkani displeyda bosing.		Taom tayyorlashni boshlay olganingizda ikonkani displeyda bosing.
	Gril Kombini ishlatganda ikonkani displeyda bosing.	W	Chiqarish quvvatini o'rnata olganingizda ikonkani displeyda bosing.
	Konveksiya Kombini ishlatganda ikonkani displeyda bosing.	kg	Vaznni o'rnata olganingizda ikonkani displeyda bosing.

SOATNI O'RNATISH

Pech ilk marta rozetkaga ulanganda yoki elektr ta'minoti uzilib yonganida disleydagi raqamlar '12H' ga qayta o'rnatiladi.

Misol: 11:11 ni o'rnatish uchun.



1. Soatni 12 soat formatida namoyish qilishni tasdiqlash uchun **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. (Agar soatni 24 soat formatida ko'rsatishni xohlasangiz, keyingi qadamlarni bajarishdan avval '24H' ni tanlash uchun shunchaki DOIRAVIY SHKALA ni burang)
2. Displeyda '11:' ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
3. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.
4. Displeyda '11:11' ko'rsatilgunicha daqiqalarni o'zgartirish uchun **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
5. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.

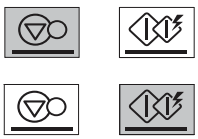
ESLATMA

- Agar yana soatni o'rnatsangiz yoki sozlanmalarni o'zgartirsangiz, rozetkadan uzishingiz va qaytadan ulashingiz talab qilinadi.
- Agar soat rejimidan foydalanishni xohlamasangiz, pechni rozetkaga ulagandan keyin TO'XTATISH / TOZALASH tugmasini bosing.

ISHNI BOSHLASH BO'YICHA KO'RSATMALAR

TEZKOR BOSHLASH xususiyati
BOSHLASH / KIRITISH tugmasini bosish bilan YUQORI quvvatli tayyorlashning 30 soniyali oraliqlarini o'rnatishga imkon beradi.

Misol: 2 daqiqali tayyorlash quvvatini o'rnating



1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.
2. Yuqori quvvatda 2 daqiqani tanlang.

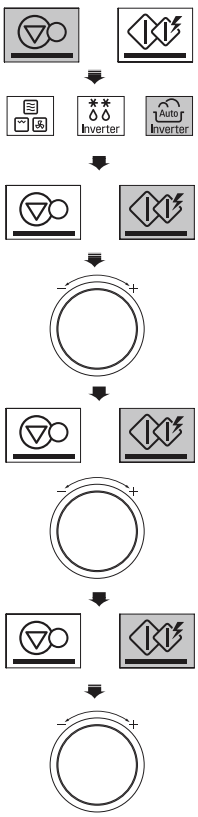
BOSHLASH / KIRITISH tugmasini to'rt marta bosing.
Siz to'rt marta bosishni yakunlashingizdan avval pech ishlashni boshlaydi.

TEZKOR BOSHLASH rejimida tayyorlash davomida **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini qayta -qayta bosish orqali tayyorlash vaqtini 99 daqiqa 59 soniyagacha uzaytirishingiz mumkin.

KO'PROQ/OZROQ

Doiraviy shkalani burash orqali taomni uzoqroq yoki qisqaroq tayyorlash uchun VAQT BO'YICHA TAYYORLASH dasturini sozlash mumkin. Doiraviy shkalani burash har safar tayyorlash vaqtini 10 soniya orttirish yoki 10 soniya qisqartirishga olib keladi. O'rnatish mumkin bo'lgan maksimal vaqt 99 daqiqa 59 soniyani tashkil qiladi.

Misol: Invertorli tayyorlashni sozlash uchun tayyorlash vaqtini uzoqroq yoki qisqaroq vaqtga.



1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.
2. **NVERTORLI TAYYORLASH** tugmasini bir marta bosing. Displeyda '1' ko'rsatiladi.
3. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. Displeyda '1-1' ko'rsatiladi.
4. Displeyda '1-3' ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
5. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. Displeyda '0.3 kg' ko' rsatilgunicha DOIRAVIY SHKALA ni burang.
6. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.
7. **DOIRAVIY SHKALA** ni burang. Tayyorlash vaqti 10 soniyaga ortadi yoki kamayadi.

ESLATMA

- Agar siz avvaldan o'rnatilgan TAYYORLASH dasturidan foydalanganda taomning ortiqcha pishib ketganligi yoki yaxshi pishmaganligini aniqlasangiz, DOIRAVIY SHKALA ni burish orqali tayyorlash vaqtini kamaytirishingiz yoki orttirishingiz mumkin.
- DOIRAVIY SHKALA ni burish orqali istalgan vaqtda tayyorlash vaqtini qisqartirishingiz yoki uzaytirishingiz (muzdan tushirish rejimidan tashqari) mumkin.

ENERGIYANI TEJASH

Energiyani tejash deganda displeyni o'chirib qo'yish orqali energiyani tejab qolish tushiniladi. Bu xususiyat faqatgina Mikroto'lqinli pech kutish rejimida bo'lganda ishlaydi va displey o'chadi.

ESLATMA

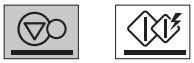
- Soat rejimidan foydalanganda displey yoniq holda qoladi.

QANDAY FOYDALANILADI

VAQTLI TAYYORLASH (QO'LDA TAYYORLASH)

Bu funksiya taomni istalgan vaqt davomida tayyorlashga imkon beradi. 5 ta quvvat darajasidan foydalanish mumkin. Quyidagi misol kerakli vaqt uchun 900 Vt quvvatni qanday o'rnatishni ko'rsatadi.

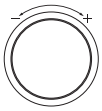
Misol: 900 Vt quvvat bilan 5 daqiqa 30 soniya tayyorlash uchun



1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.

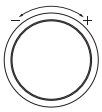
2. Displeyda '1100 W' namoyish qilingunicha **TAOM TAYYORLASH REJIMI** tugmasini bosing.

(1100 W ilk marta displeyda namoyish qilinadi. Bu pechning 1100 Vt quvvatga o'rnatilganligini ko'rsatadi, boshqa quvvat sozlamasi tanlangan hollar bundan mustasno.)



3. TDisplayda '900 W' ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.

4. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.



5. TDisplayda '5:30' ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.

6. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.

Taom tayyorlash yakunlanganda tovush chiqariladi. Displeyda 'End' so'zi ko'rsatiladi. Eshik ochilgunicha yoki birorta tugma bosilgunicha 'End' so'z ekranda qoladi va har daqiqa tovush chiqariladi.

ESLATMA:

Agar quvvat darajasini tanlamasangiz, pech YUQORI quvvat darajasida ishlaydi. HI-POWER tayyorlash rejimini o'rnatish uchun yuqoridagi 3-qadamni o'tkazib yuboring.

MIKROTO'LQIN QUVVAT DARAJALARI

Maksimal moslashuvchanlik va pishirishni boshqarishni berish uchun mikroto'lqinli pech beshta quvvat darajasi bilan jihozlangan. Yon tomondagi jadvalda har bir quvvat darajasi bilan qanday taomlarni tayyorlash mumkinligi ko'rsatilgan.

- Yon tomondagi diagrammada pechingiz uchun quvvat darajasi sozlamalari keltirilgan.

MIKROTO'LQIN QUVVAT DARAJALARI DIAGRAMMASI

Quvvat darajasi	Foydalanish
Yuqori 1100 W	• Suvni qaynatish. • Mol qo'shtini qizartirish. • Konfet tayyorlash. • Cho'chqa go'shti bo'laklari, baliq va sabzavotlarni tayyorlash. • Nozik go'sht bo'laklarini tayyorlash.
900 W	• Guruch, pasta va sabzavotlarni isitish. • Tayyorlangan taomlarni tezda isitish. • Sendvichlarni isitish.
700 W	• Tuxum, sut va pishloqli taomlarni tayyorlash. • Tortlar va nonlar pishirish. • Shokolad eritish. • Buzoq go'shti pishirish. • Butun baliq pishirish. • puding va kremlar tayyorlash.
400 W	• Go'sht, tovuq go'shti va dengiz mahsulotlarini eritish. • Go'shtning kamroq nozik bo'laklarini tayyorlash. • Cho'chqa go'shti bo'laklarini tayyorlash va qovurish.
200 W	• Mevalarni isitish. • Sariyog'ni yumshatish. • Pishiriqlar va asosiy taomlarni iliq saqlash. • Sariyog' va qaymoqli pishloqni yumshatish.

ESLATMA

- Quyidagi aksessuarlardan foydalanmang.

YUQORIDAGI TAGLIK

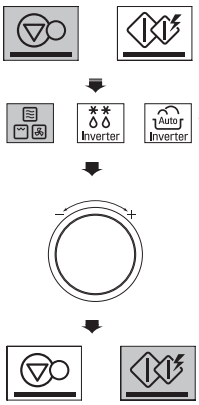
QUYI TAGLIK

GRILDA TAOM TAYYORLASH

Bu xususiyat taomni tezda qarsildoq qilish va qizartirishga imkon beradi.

Taom va aksessuarlarni olganda qo'lqopdan foydalaning, chunki tayyorlagandan keyin taom va aksessuarlar juda issiq bo'ladi.

Misol: Taomni 5 daqiqa 30 soniya tayyorlash uchun Grildan foydalaning



1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.
2. Displeyda ‘GrIL’ ko'rsatilgunicha **TAOM TAYYORLASH REJIMI** tugmasini bosing.
3. Displeyda ‘5:30’ ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
4. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.

DIQQAT

- Taom va aksessuarlarni olganda pechga mo'ljallangan qo'lqopdan foydalaning, chunki tayyorlagandan keyin taom va aksessuarlar juda issiq bo'ladi.

ESLATMA

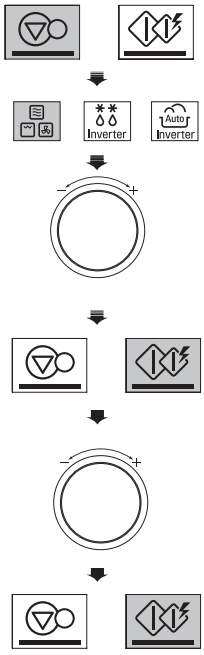
- Bu xususiyat taomni tezda qarsildoq qilish va qizartirishga imkon beradi.
- Eng yaxshi natijaga erishish uchun quyidagi aksessuarlardan foydalaning.

YUQORIDAGI TAGLIK

GRIL KOMBI. TAOM TAYYORLASH

Pech taomni isitgich va mikroto'lqinda pishirishga imkon beruvchi kombinatsiyalashgan tayyorlash xususiyatiga egadir.

Misol: Pechni 330 Vt mikro quvvatga va 25 daqiqa grilda tayyorlashga dasturlang



1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.
2. Displeyda ‘GC-1’ ko'rsatilgunicha **TAOM TAYYORLASH REJIMI** tugmasini bosing.
3. Displeyda ‘GC-2’ ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
4. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.
5. Displeyda ‘25:00’ ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
6. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.
   Tayyorlash vaqtida tayyorlash vaqtini orttirish yoki kamaytirish uchun DOIRAVIY SHKALA ni burashingiz mumkin.
   Taomni olishda ehtiyot bo'ling, chunki idish issiq bo'ladi!

ESLATMA

- Pech taomni isitgich va mikroto'lqinda pishirishga imkon beruvchi kombinatsiyalashgan tayyorlash xususiyatiga egadir.
  Bu umimiy holda taomni tayyorlash kamroq vaqtni olishini anglatadi.
- Grilli kombi rejimida uchta mikro quvvat rejimini (GC-1: 220 Vt, GC-2: 330 Vt, GC-3: 440 Vt) o'rnatishingiz mumkin.
- Eng yaxshi natijaga erishish uchun quyidagi aksessuarlardan foydalaning.

YUQORIDAGI TAGLIK

KONVEKSIYALI OLDINDAN ISITISH

Bu xususiyat taomni tezda qarsildoq qilish va qizartirishga imkon beradi.

Taom va aksessuarlarni olganda qo'lqopdan foydalaning, chunki tayyorlagandan keyin taom va aksessuarlar juda issiq bo'ladi.

Misol: Pechni 200 °C haroratgacha oldindan isitish uchun.

1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.
2. Displeyda ‘180 °C’ ko'rsatilgunicha **TAOM TAYYORLASH REJIMI** tugmasini bosing.
3. Displeyda ‘200 °C’ ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
4. Haroratni tasdiqlash uchun **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.
5. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. Oldindan isitish ‘60 °C’ ni ko'rsatish bilan boshlanadi. U haroratni ko'rsatib boradi.

ESLATMA

- Konveksiyali pech 40~200 °C harorat diapazoniga egadir.
- Pechda 40 °C haroratda ferment funksiyasi mavjuddir. Siz pech sovuginicha kutishingiz mumkin, chunki pech harorati 40 °C dan baland bo'lganida ferment funksiyasidan foydalana olmaysiz.
- Pech tanlangan haroratga yetgunicha ma'lum vaqt talab qilinishi mumkin.
- Pech to'g'ri haroratga yetganida u to'g'ri haroratga yetganligini bildirish uchun GUDOK tovushi chiqaradi.
- Keyin taomingizni pechga joylashtiring va tayyorlashni boshlang.

KONVEKSIYALI TAOM TAYYORLASH

Konveksiyali tayyorlash vaqtida metall lotok yoki metall taglikdan foydalanilishi kerak.

Misol: 200 °C haroratda 50 daqiqa davomida birorta taomni tayyorlash uchun.

1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.
2. Displeyda ‘180 °C’ ko'rsatilgunicha **TAOM TAYYORLASH REJIMI** tugmasini bosing.
3. Displeyda ‘200 °C’ ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
4. Haroratni tasdiqlash uchun **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.
5. Displeyda ‘50:00’ ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
6. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. Tayyorlash vaqtida tayyorlash vaqtini orttirish yoki kamaytirish uchun **DOIRAVIY SHKALA** ni burashingiz mumkin.

DIQQAT

- Taom va aksessuarlarni olganda pechga mo'ljallangan qo'lqopdan foydalaning, chunki tayyorlagandan keyin taom va aksessuarlar juda issiq bo'ladi.

ESLATMA

- Agar harorat o'rnatilmasa, pech avtomatik ravishda 180 °C ni tanlaydi, tayyorlash haroratini DOIRAVIY SHKALA ni burash orqali o'zgartirish mumkin.
- Agar taom tayyorlash retsepti yoki paket ko'rsatmasiga amal qilish uchun sizga 200 darajadan ko'proq harorat kerak bo'lsa, 200 darajada o'zingiz xohlagancha vaqt qo'shing.
- Eng yaxshi natijaga erishish uchun quyidagi aksessuarlardan foydalaning.

QUYI TAGLIK

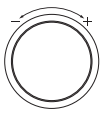
KONVEKSIYALI KOMBI. TAOM TAYYORLASH

Quyidagi misolda pechni qanday qilib 330 Vt mikroto'lqin quvvatida hamda 200 °C konveksiya haroratida 25 daqiqalik tayyorlash vaqtiga dasturlash ko'rsatib beriladi.

Misol: Taomni 25 daqiqa davomida konveksiya kombi. rejimida tayyorlash uchun.

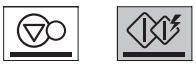
1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.

2. Displeyda ‘CC-1’ ko'rsatilgunicha **TAOM TAYYORLASH REJIMI** tugmasini bosing.

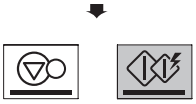


3. Displeyda ‘CC-2’ ko'r-satilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.

4. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. Displeyda ‘200 °C’ ko'r-satilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.



5. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. Displeyda ‘25:00’ ko' rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.



6. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. Tayyorlash vaqtida tayyorlash vaqtini orttirish yoki kamaytirish uchun **DOIRAVIY SHKALA** ni burashingiz mumkin. Taomni olishda ehtiyot bo'ling, chunki idish issiq bo'ladi!

DIQQAT

- Taom va aksessuarlarni olganda pechga mo'ljallangan qo'lqopdan foydalaning, chunki tayyorlagandan keyin taom va aksessuarlar juda issiq bo'ladi.

ESLATMA

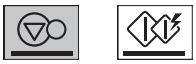
- Uchta turdagi mikro quvvat darajasini (CC-1: 220 Vt, CC-2: 330 Vt, CC-3: 440 Vt) o'rnatishingiz mumkin.
- Eng yaxshi natijaga erishish uchun quyidagi aksessuarlardan foydalaning.
- Quyidagi aksessuarlardan foydalanmang.

QUYI TAGLIK

BOLALARDAN QULFLASH

Bu istalmagan pech operatsiyalarining oldini oluvchi o'ziga xos xavfsizlik xususiyatidir. BOLALARDAN QULFLASH o'rnatilganda taom tayyorlab bo'lmaydi.

Bolalardan qulflashni o'rnatish uchun

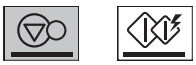


1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.

2. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing. Displeyda 'Loc' yozuvi paydo bo'lgunicha va tovush eshitilgunicha TO'XTATISH / TOZALASH tumasini bosib turing. Agar vaqt allaqachon o'rnatilgan bo'lsa, 1 soniyadan keyin displeyda joriy vaqt namoyish qilinadi.

Agar BOLALARDAN QULFLASH allaqachon o'rnatilgan bo'lsa va siz boshqa panelga tegsangiz, displeyda Loc so'zi namoyish qilinadi. BOLALARDAN QULFLASH rejimini quyidagi tartibga amal qilgan holda bekor qilishingiz mumkin.

Bolalardan qulflashni bekor qilish uchun



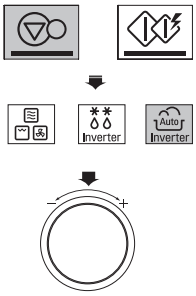
Displeyda 'Loc' yozuvi yo'qol-guncha **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosib turing.

BOLALARDAN QULFLASH o'chirilgandan keyin pech odatdagidek ishlay boshlaydi.

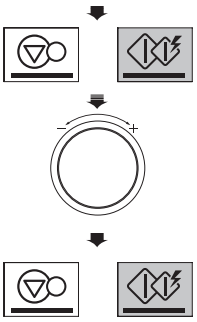
INVERTORLI TAOM TAYYORLASH

Pechning menyusi taomni avtomatik tayyorlashga avvaldan dasturlangan. Pechga nimani xohlashingiz va u yerda qancha narsalar borligini ko'rsating. Keyin mikroto'lqinli pechga tanlagan narsalaringizni tayyorlashiga imkon bering.

Misol: 0,3 kg Pishloq tayoqchalarini tayyorlash uchun



1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.
2. Displeyda ‘1’ namoyish qilingunicha **INVERTORLI TAYYORLASH** tugmasini bosib turing.
3. Displeyda ‘1-2’ ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.



4. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.
5. Displeyda ‘0.3 kg’ ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
6. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.

INVERTORLI TAOM TAYYORLASH MENYUSI BO'YICHA KO'RSATMALAR

Kod	Menyu	Vazn bo'yicha limit	Dastlabki harorat	Ko'rsatmalar	Oshxona idishi
1-1	**Bagetti/ Kruassan**	0,1 - 0,3 kg (50 - 100 g/ donasi)	Muzlatilgan	1.Muzlatilgan nonni Quyi raglikka joylashtirng.Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing.	Quyi taglik
1-2	**Pishloq tayoqchalari**	0,2 - 0,4 kg	Muzlatilgan	1. Pishloq tayoqchalarni yog' bilan yog'lang. 2. Taomni Yuqori taglikka qo'ying. 3. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. Ovozli signal eshitilganda taomdni ag'daring va pishirishni davom ettirish uchun start tugmasini bosing.	Yuqoridagi taglik
1-3	**Tovuq nagetlari**	0,2 - 0,3 kg	Muzlatilgan	1. Tovuq nagetlarini Yuqori taglikka qo'ying. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. 2. Ovozli signal eshitilganda taomdni ag'daring va pishirishni davom ettirish uchun start tugmasini bosing.	Yuqoridagi taglik
1-4	**Muzlatilgan lazanya**	0,3 kg	Muzlatilgan	1. Tashqi kartondan lotokni oling va himoya plyonkasini olib tashlang. 2. Taomni Quyi taglikka qo'ying. Menyuni tanlang, start tugmasini bosing. Tayyorlash tugaganidan keyin 2 daqiqa yopilgan holda qoldiring.	Quyi taglik
1-5	**Muzlatilgan pitstsa (Qalin)**	0,5 kg	Muzlatilgan	1. Qalin qarsildoq pitstsani qadoqlaridan oling. 2. Taomni Quyi taglikka qo'ying. Menyuni tanlang, start tugmasini bosing.	Quyi taglik
1-6	**Muzlatilgan pitstsa (Qalin)**	0,2 - 0,4 kg	Muzlatilgan	1. Yupqa qarsildoq pitstsani qadoqlaridan oling. 2. Taomni Quyi taglikka qo'ying. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing.	Quyi taglik
1-7	**Losos filesi**	0,2 - 0,6 kg	Muzlatilgan	1. Har birining og'irligi 200 g va 2,5 cm bo'lgan losos filelarini tanlang. 2. Losos filelariga moy surting va o'zingiz xohlagancha ziravorlar qo'shing. 3. Taomni ichi chuqur idishda Yuqori taglikka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, Start tugmasini bosing. Ovozli signal eshitilganda taomdni ag'daring va pishirishni davom ettirish uchun start tugmasini bosing.	Ichi chuqur idishda yuqori taglikka
1-8	**Krevetkalar**	0,2 - 0,4 kg		1. Krevetkalarga moy surting va o'zingiz xohlagancha ziravorlar qo'shing. 2. Taomni ichi chuqur idishda Yuqori taglikka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, Start tugmasini bosing. 3. Ovozli signal eshitilganda taomdni ag'daring va pishirishni davom ettirish uchun start tugmasini bosing.	Ichi chuqur idishda yuqori taglikka

Kod	Menyu	Vazn bo' yicha limit	Dastlabki harorat	Ko'rsatmalar	Oshxona idishi
2-1	**Qora non**	1	Xona	**Masalliqlar** 2 stakan elanmagan javdar uni / 1 ½ stakan elanmagan oq un 1 osh qoshiq shakar / 2 osh qoshiq tuz 1 stakan maydalanmagan don bo'laklari 2 osh qoshiq maydalangan zira 2 osh qoshiq quruq achitqi /1 stakan suv 2 osh qoshiq uksus / (1 osh qoshiq balzamli uksus) 2 osh qoshiq qora melassa ½ kvadrat shirinlashtirilmagan shokolad 2 osh qoshiq sariyog' / 1 osh qoshiq makkajo'xori oqsili ½ stakan sovuq suv 1. Javdar uni bilan oq unni aralashtiring. 2/3 stakan un aralashmasiga shakar, tuz, don bo'laklari, zira va quruq achitqini qo'shing va aralashtiring. 2. Suv, uksus, melassa, shokolad va sariyog'ni skovorodkada aralashtiring. Suyuqlik juda iliq bo'lgunicha isiting. 3. Aralashmaga asta-sekin makkajo'xori oqsilidan boshqa quruq masalliqlarni qo'shing va 2 daqiqa ko'pirtiring. 4. Qolgan un aralashmasini qo'shing va 2 daqiqa ko'pirtiring. 5. Xamirni qopqoqli idishga soling va 15 daqiqa tindiring. Xamir ko'pirgandan keyin uni ikkiga bo'ling. 6. Xamirni shu usulda qo'ying. 7. Xamirni non yopish varag'ida quyi taglikka joylashtiring. Menyuni tanlang, start tugmasini bosing. 8. Makkajo'xori kraxmali va soviq suvni aralashtiring. Aralashma qaynay boshlagunicha isiting. 9. Ovozli signal eshitilganda makkajo'xorili aralashmani qoravoylarni ustiga surting va tayyorlashni davom ettirish uchun start tugmasini bosing.	Pishirish varag'i pastki taglikda
2-2	**Grechixa yormasi**	0.3 kg	Xona	1. 300 g grechixani yuving va quriting. Chuqur va katta idishda 600 ml suv va tuz qo'shing, 15 daqiqa tindiring, plastik material bilan yoping va tindiring. 2. Taomni pechga joylashtiring. Menyuni tanlang, Start tugmasini bosing. 3. Tayyorlab bo'lgandan keyin 15 daqiqa davomida yopiq holda qoldiring.	Mikroto'lqinli pechda foydalanish-ga mo'ljal-langan idish
2-3	**Grilda pishirilgan losos**	0.2 - 0.8 kg	Muzlatilgan	**Masalliqlar** Losos steyki(180~220 g) / 2 osh qoshiq o'tlar 1 osh qoshiq limon sharbati / 1 osh qoshiq yog' Ta'bga ko'ra tuz / Ta'bga ko'ra bazilika 1. Losos steykiga o'tlar, limon sharbati, tuz va bazilika qo'shing va losos filesiga yog' surting. 2. Taomni ichi chuqur idishda yuqori taglikka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. Ovozli signal eshitilganda taomdni ag'daring va pishirishni davom ettirish uchun start tugmasini bosing.	Ichi chuqur idishda yuqori taglikka
2-4	**Frikadelka**	0.6 kg	Xona	**Masalliqlar** 1 ta piyoz / 500 g mol qiymasi Qovurish uchun yog' / 1 ta dafna bargi 1/2 stakan un 2 osh qoshiq tomat pastasi Ziravorlar / 250 ml suv 1. Piyozni to'g'rang va go'sht qiymasini qo'shing va aralashtiring. Kichkina frikadelkakalar tayyorlang va ularni unga belang. 2. Mikroto'lqinli pechda foydalanishga mo'ljallangan idishga yog' surting, idishga tayyorlangan taomni soling, dafna bargi qo'shing. Qopqog'ini yoping. 3. Tayyorlangan idishni pechga joylashtiring. Menyuni tanlang, tayyorlash uchun Start tugmasini bosing. 4. Ovozlli signal eshitilganda eshikni oching va frikadelkalar-ga tomat pastasi, ziravorlar, suv qo'shing, qopqoqni yoping. Tayyorlashni davom ettirish uchun Start tugmasini bosing. 5. Tayyorlagandan keyin pechdan oling va 1-2 daqiqa yopilgan holda qoldiring.	Mikroto'lqinli pechda foydalanish-ga mo'ljal-langan idish

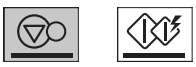
Kod	Menyu	Vazn bo'yicha limit	Dastlabki harorat	Ko'rsatmalar	Oshxona idishi
2-5	**Ochiq pirog**	1	Xona	**Masalliqlar** 250 g xamir / 30 g qora olcha / 30 g turshak 30 g mayiz / 3 osh qoshiq asal 3 osh qoshiq eritilgan sariyog' / 30 g funduk 1. Yupqa qilib un sepilgan yuzada xamirni doira shaklida yumaloqlang va skovorodaga joylashtiring. Ozgina ortiqcha joy qoldirgan holda qirralarini qirqing. Vilkaga suqing va yonma-yon qo'ying. 2. Quritilgan mevalarni yuving va quriting, qora olcha va turshaklarni ikkiga bo'ling, asal va sariyog' qo'shing va barchasini aralashtiring. 3. Mevalar aralashmasini xamir ustiga bir tekis joylashtiring. 4. Skovorodani quyi taglikka joylashtiring. Menyuni tanlang, Start tugmasini bosing.	Skovoroda quyi taglikda
2-6	**Maydalangan cho'chqa go'shti**	0.2 - 0.8 kg	Muzlatilgan	**Masalliqlar** Maydalangan cho'chqa go'shti(180~220 g) / Ta'bga ko'ra tuz va murch 1. Vazni 200 g va har birining qalinligi 1,5-2,0 sm bo'lgan cho'chqa go'shti tanlang. Ta'bga ko'ra tuz va murch qo'shing. 2. Taomni yuqori taglikdagi qarsilovchilar uchun lotokka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. 3. Ovozli signal eshitilganda taomni ag'daring va pishirishni davom ettirish uchun start tugmasini bosing.	Ichi chuqur idishda yuqori taglikka
2-7	**Losos pirogi**	1	Muzlatilgan	**Masalliqlar** 4 ta tuxum / 50 g uzun donli guruch / 300 g dudlangan losos 15 g maydalangan yangi ukrop / 45 ml smetana 1 varaq xamir / 1 ta tuxum sarig'i / 5 ml suv 15 ml yangi non ushoqlari / Yog' 1. Tuxumni skovodaga soling, sovuq suvga ko'mdiring va qaynating. Olovni pasaytiring va 10 daqiqa past olovda qaynating. Tuxum pishganida darxol oling va sovuq suvga soling. Po'stini arting, keyin tuxumni mayda bo'laklarga maydalang. 2. Shu vaqtda katta qozonda suvli suvni qaynating, guruch qo'shing va qozonning tagidagi guruch donlarini bo'shatish uchun qo'zg'atib turing. 20 daqiqa davomida past olovda qaynating. Elakda quriting va sovuq suvda chaying. 3. Dudlangan lososoni maydalang va katta idishga soling. Tuxumlar, guruch, ukrop va smetana qo'shing va birgalikda aralashtiring. Ta'bga ko'ra tuz va murch qo'shing. 4. Pishirish plastinasini yog' bilan yog'lang va xamir qatlamini pishirish plastinasiga qo'ying. Masalliqlarni xamir qatlamining yarmigacha yoyib chiqing. Qirralariga suv seping va boshqa qirrasini masalliqlani yopish uchun buking. Birikish joyi bo'ylab vilka bilan bosish orqali mahkam yoping. U mahkab qadoqlangan non bo'lagi kabi bo'lishi kerak. 5. Tuxum sarig'ini suvda ko'pirtiring. Xamirga qiyom surting va vilka bilan teshiklar hosil qiling. Non ushoqlarini tepasidan seping. 6. Pishirish plastinasiga joylashtirilgan taomni quyi taglikka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing.	Mikroto'lqinli pechda foydalanishga mo'ljallangan idish

Kod	Menyu	Vazn bo' yicha limit	Dastlabki harorat	Ko'rsatmalar	Oshxona idishi
2-8	**Qiymalangan tovuq ko'k-raklari**	0.2 - 0.8 kg	Muzlatilgan	**Masalliqlar** Tovuq ko'kraklari / 1 osh qoshiq yog' **Masalliq** 2 osh qoshiq sariyog' / 2 ta maydalangan ko'k piyoz ¾ stakan bug'da pishirilgan guruch / ½ stakan smorodina ¼ stakan maydalangan turshak 1 ¾ stakan tovuq sho'rvasi 1 choy qoshiq qirilgan apelsin po'stlog'i ¼ stakan apelsin sharbati ¼ stakan qovurilgan bodom yoki kedr yong'oqlari Tuz va murch / ½ stakan sariyog'li pishloq 1. Skovorodada sariyog'ni o'rtacha olovda eriting. 2. Piyozni 1 daqiqacha pishiring va guruch, smorodina va o'rik qo'shing, pishirish vaqtida qo'zg'atib turing. 3. Masalliqlar, apelsin po'sti va sharbati qo'shing va baland olovda qaynating. 4. Olovni pasaytiring va yopiq holda 15~20 daqiqa past olovda pishiring. 5. Ta'bga ko'ra bodom, tuz va murch qo'shing. 6. Sariyog'li pishloqga soling va sovuting. 7. Tovuq ko'kraklaridan suyaklarni olib tashlang va terini tegilmagan holda qoldiring. 8. Masalliqlarni tovuq ko'kraklariga soling. Masalliq solingan tovuqni yog' bilan yog'lang. 9. Taomni qarsillovchi mahsulotlar lotogiga solgan holda yuqori taglikka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. Ovozli signal eshitilganda taomdni ag'daring va pishirishni davom ettirish uchun start tugmasini bosing.	Issiqlikka chidamli shisha idish yuqori taglikda

QOVURISH VA NONNI PISHIRISH

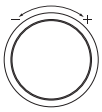
Pechning menyusi taomni avtomatik tayyorlashga avvaldan dasturlangan. Pechga nimani xohlashingiz va u yerda qancha narsalar borligini ko'rsating. Keyin mikroto'lqinli pechga tanlagan narsalaringizni tayyorlashiga imkon bering.

Misol: 1,0 kg qovurilgan mol go'shtini pishirish uchun

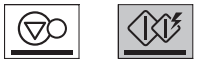


1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.

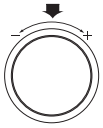
2. **QOVURISH VA NONNI PISHIRISH** tugmasini bir marta bosing. Displeyda ‘1’ ko'rsatiladi.



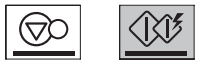
3. Displeyda‘4’ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.



4. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.



5. Displeyda ‘1.0 kg’ ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.



6. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. tugmasini bosing. Taom tayyorlash vaqtida **DOIRAVIY SHKALA** ni burash orqali tayyorlash vaqtini orttirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.

O`zbekcha

QOVURISH VA NONNI PISHIRISH MENYUSI BO'YICHA KO'RSATMALAR

Kod	Menyu	Vazn bo' yicha limit	Dastlabki harorat	Ko'rsatmalar	Oshxona idishi
1	**Pishirilgan kartoshka**	0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g / har biri)	Xona	1. Kartoshkani yuving va salfetka bilan quriting. 2. Vilka bilan har bir kartoshkaga 8 marta sanching. 3. Taomni Quyi taglikka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. 4. Pishirib bo'lgandan keyin alyumin folgaga o'ralgan holda 5 daqiqa qoldiring.	Quyi taglik
2	**Pishiriqlar**	1	Xona	**Masalliqlar** 80 g jigarrang shakar 80 g yumshatilgan sariyog' 1 ta tuxum, yengil urilgan 180 g barcha maqsadlarda ishlatiluvchi elangan un 1/2 choy qoshiq pishirish kukuni 1/2 choy qoshiq pishirish sodasi 100 g mini shokolad chipslari 1. Jigarrang shakar bilan yumshatilgan sariyog'ni aralashtiring. Asta-sekin tuxumni qo'shing va qo'zgatib turgan holda un, pishirish kukuni, shokolad chipslarni qo'shing va yaxshilab aralashtiring. 2. Choy qoshiq yordamida xamirni alyumin folgaga o'ralgan holda yuqori va pastki taglikka joylashtiring. Pishiriqlarni bir-birlaridan 2 sm oralatib joylashtirish lozim. 3. Yuqori va pastki taglikka joylashtiring, menyuni tanlang, Start tugmasini bosing. 4. Pishirib bo'lgandan keyin pechdan oling va sovuting.	Yuqori taglik + Pastki taglik
3	**Yangi pishirilgan pitsa**	1	Xona	**Masalliqlar** Xamir: 120 g barcha maqsadlarga bo'ljallangan yoki bug'doy uni 1 choy qoshiq faol quruq achitqi 1/3 choy qoshiq tuz 1 choy qoshiq shakar 70 ml iliq suv 1 choy qoshiq ektra-toza zaytun yog'i hamda oz miqdorda qoplama uchun Tepa qismi: 3 osh qoshiq pitsa sousi 30 g sosiska, maydalangan 1/2 bo'laklangan piyoz 2 yangi uzilgan maydalangan qo'ziqorin 1/2 yangi uzilgan qalampir 100 g maydalangan motsarella pishlog'i 1. Xamir hosil qilish uchun barcha masalliqlarni katta idishda aralashtiring. 2. Tekis va elastik xamir xosil qilish uchun elektr mikserda qoring. 3. Xamirni yumaloqlang va uni pitsa pishirish uchun qozonchaga joylashtiring. 4. Pitsa sousini yoying. Ustiga qo'yiladigan masalliqlar va pishloqni pitsa ustiga joylashtiring. Pitsani Quyi taglikdagi pitsa qozoniga joylashtiring. Menyuni tanlang, start tugmasini bosing.	Quyi taglikdagi pitsa qozoni
4	**Mol go'shtini qovurish**	0,5 - 1,5 kg	Muzlatilgan	1. Mol go'shtiga eritilgan sariyog' yoki yog' surting va ta'bga ko'ra ziravorlar qo'shing. 2. Taomni chuqur idishda quyi taglikka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. 3. Ovozli signal eshitilganida sharbatlarni quriting va taomni tezda ag'daring. Va keyin tayyorlashni davom ettirish uchun start tugmasini bosing. 4. Tayyorlab bo'lgandan keyin alyumin folgaga o'ralgan holda 10 daqiqa qoldiring.	Ichi chuqur idish Quyi taglikda

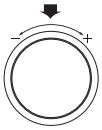
Kod	Menyu	Vazn bo' yicha limit	Dastlabki harorat	Ko'rsatmalar	Oshxona idishi
5	**Tovuq go' shtini qovurish**	0.8 - 1.8 kg	Muzlatilgan	1. Tovuq go'shtiga eritilgan sariyog' yoki yog' surting va ta'bga ko'ra ziravorlar qo'shing. 2. Butun tovuq go'shtini ko'kragini pastga qilgan holda ichi chuqur idishda Quyi taglikka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. 3. Ovozli signal eshitilganida sharbatlarni quriting va taomni tezda ag'daring. Va keyin tayyorlashni davom ettirish uchun start tugmasini bosing. 4. Tayyorlab bo'lgandan keyin alyumin folgaga o'ralgan holda 10 daqiqa qoldiring.	Ichi chuqur idish Quyi taglikda
6	**Cho'chqa go'shtini qovurish**	0.5 - 1.5 kg	Muzlatilgan	1. Cho'chqa go'shtiga eritilgan sariyog' yoki yog' surting va ta'bga ko'ra ziravorlar qo'shing. 2. Taomni chuqur idishda quyi taglikka joylashtiring. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. 3. Ovozli signal eshitilganida sharbatlarni quriting va taomni tezda ag'daring. Va keyin tayyorlashni davom ettirish uchun start tugmasini bosing. 4. Tayyorlab bo'lgandan keyin alyumin folgaga o'ralgan holda 10 daqiqa qoldiring.	Ichi chuqur idish Quyi taglikda
7	**Sabzavotlar-ni qovurish**	0.2 - 0.3 kg	Xona	**Masalliqlar** Baqlajon, 1-2 sm qalinlikda kesing\Sukkini, 1-2 sm qalinlikda kesing\Piyoz, bo'ling Shirin qalampir, uzunasiga ikkiga bo'ling va urug'larini olib tashlang\Butun cherri pomidorlari Qo'ziqorin, ikkiga bo'ling 1. Sabzavorlarga eritilgan sariyog' yoki yog' surting va ta'bga ko'ra ziravorlar qo'shing. 2. Taomni issiqlikka chidamli shisha idishga joylang va Yuqori taglikka qo'ying. Menyu va vaznni tanlang, start tugmasini bosing. 3. Ovozli signal eshitilganda taomdni ag'daring va pishirishni davom ettirish uchun start tugmasini bosing.	Chidamli shisha idish Yuqori taglikda
8	Kichkina tortlar	1	Xona	**Masalliqlar** 120 g shakar\120 g sariyog', yumshatilgan 2 ta tuxum, yengil ezilgan\150 g barcha maqsadlarda ishlatiluvchi elaklangan un\1 choy qoshiq pishirish kukuni\10~13 dona qog'oz kesk stakanchalari(50 mm asosi X 30 mm balandligi) 1. Shakar bilan yumshatilgan sariyog'ni aralashtiring. Asta-sekin tuxum qo'shing va yengil hamda shishgan holda bo'lgunicha qo'zg'ating. Un va pishirish kukuni qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qog'oz keks stakanchalarini bir tekis to'ldiring. (har birida 25~30 g) 2. Qog'oz stakanchalarini Quyi taglikka joylashtiring. Menyuni tanlang, start tugmasini bosing. 3. Pishirib bo'lgandan keyin pechdan oling va sovuting.	Pishirish plastinasidagi qog'oz keks stakanchalari Quyi taglikda

SEKIN TAOM TAYYORLASH

Misol: Quruq mahsulotlarni tayyorlashni ko'rsatish

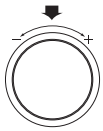

1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.


2. Dispelyda ‘2’ ko'rsatilgunicha **SEKIN TAOM PISHIRISH** tugmasini bosing.



3. Displeyda ‘60 °C’ ko' rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.


4. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing.



5. Displeyda ‘5h00’ ko' rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.


6. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. tugmasini bosing. Taom tayyorlash vaqtida **DOIRAVIY SHKALA** ni burash orqali tayyorlash vaqtini orttirishingiz yoki kamaytirishingiz mumkin.

O`zbekcha

SEKIN TAOM TAYYORLASH MENYUSI BO'YICHA KO'RSATMALAR

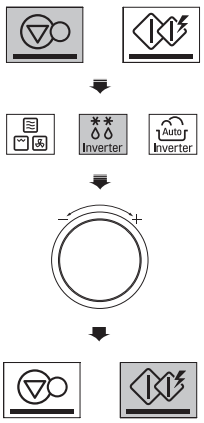
<table>
<tr><th>Funksiya</th><th>Diapazon</th><th>Qadam</th><th>Sukut bo'yicha</th><th>Ko'rsatmalar</th><th>Oshxona idishi</th></tr>
<tr><td>1. Sekin taom tayyor-lash</td><td>130 °C (YUQORI) / 110 °C (PAST)</td><td>-</td><td>130 °C (YUQ-ORI)</td><td>Bu funksiya qozonda qovurish, dimlab pishirish va boshqa mos taomlarni pishirganda pechni bir necha soatga qarovsiz qoldirish uchun boshqa pishirish usullariga (non pishirish, qaynatish va yog'da qovurish kabi) qaraganda nisbatan pastroq haroratni ushlab turadi.
110 °C (PAST) Sozlamasi
Past sozlamasi ortiqcha pishirib yubormagan yoki kuydirib yubormagan holda taomni uzoqroq vaqt davomida past issiqlikda pishiradi. Bu sozlamadan foydalanganda taomni qo'zg'ab turish talab qilinmaydi.
130 °C (YUQORI) Sozlamasi
Yuqori sozlamasi taomni past sozlamasiga qaraganda taxminan ikki marta kamroq vaqtda tayyorlaydi. Yuqori sozlamasida tayyorlanganda ayrim taomlar qaynashi mumkin, shuning uchun ham ortiqcha suv qo'shish talab qilinishi mumkin. Toblab pishiriladigan va dimlab pishiriladigan taomlarni vaqti-vaqti bilan ag'darib turish mazasini yaxshilaydi. Sekin pishirishdan avval qizdirish va qizartirish talab qilinmaydi, biroq bu sharbat va maza hosil qilishga yordam beradi va go'shtni mayin qiladi.
Sekin taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma
<table>
<tr><th>An'anaviy tayyorlash vaqti</th><th colspan="2">Sekin taom tayyorlagichning tayyorlash vaqti (quritmasdan)</th><th colspan="2">Sekin taom tayyorlagichning tayyorlash vaqti (quritish bilan)</th></tr>
<tr><td></td><td>110 °C(Past)</td><td>130 °C(Yuqori)</td><td>110 °C(Past)</td><td>130 °C(Yuqori)</td></tr>
<tr><td>35 daqiqadan 60 daqiqagacha</td><td>6 soatdan 9 soatgacha</td><td>3 soatdan 4 soatgacha</td><td>4 soatdan 6 soatgacha</td><td>2 soatdan 3 soatgacha</td></tr>
<tr><td>1 soatdan 3 soatgacha</td><td>8 soatdan 9 soatgacha</td><td>4 soatdan 6 soatgacha</td><td>5 soatdan 6 soatgacha</td><td>3 soatdan 4 soatgacha</td></tr>
</table></td><td>Qopqoqli issiqlikka chidamli shisha idish bilan aylanuvchi diskda</td></tr>
<tr><td>2. Quruq oziq-ovqat mah-sulotlari</td><td>40 °C ~ 90 °C</td><td>10 °C</td><td>70 °C</td><td>Bu funksiya bilan siz mevalar, sabzavotlar va mol go'shtini kimyoviy moddalar va konservantlarsiz sog'lom va to'yimli gazak hamda mazali qoqi go'sht sifatida quritishingiz mumkin. Pishirish varag'ini lotokka qo'ying va uni bir qatlam qilib yoying.
Quruq oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma
<table>
<tr><th>Taom turi</th><th>Tayyorlash</th><th>Haroratni o'rnatish</th><th>Vaqt</th><th>Foydalanish</th></tr>
<tr><td>Banan</td><td>5~6 mm qalinlikda bo'laklang</td><td>70 °C</td><td>5~8 soat</td><td>Gazaklar, go'daklar uchun taomlar, granola, pechenye va banandan pishiriladigan non</td></tr>
<tr><td>Anjir</td><td>Danaklari va po'stlarini olib tashlang</td><td>70 °C</td><td>8~9 soat</td><td>Masalliqlar, pirojniylar, pudinglar, nonlar va kekslar</td></tr>
<tr><td>Kivi</td><td>Po'stini arting, 8~12 mm qalinlikda bo'laklang</td><td>70 °C</td><td>5~8 soat</td><td>Gazaklar</td></tr>
<tr><td>Mango</td><td>Terisini olib tashlang, 6~10 mm qalinlikda bo'laklang</td><td>70 °C</td><td>6~9 soat</td><td>Gazaklar, donli mahsulotlar, pishiriluvchi mahsulotlar</td></tr>
<tr><td>Ananas</td><td>Po'stini arting, danagini ajratib oling, 8~12 qalinlikda bo'laklang</td><td>70 °C</td><td>6~9 soat</td><td>Gazaklar, pishiriluvchi mahsulotlar, pishiriluvchi granola</td></tr>
<tr><td>Pomidor</td><td>Yuving va 6 mm li doiralarga bo'laklang</td><td>70 °C</td><td>6~9 soat</td><td>Sho'rva, dudlangan go'shlar, pasta yoki sous</td></tr>
<tr><td>Qo'ziqorin</td><td>Yumshoq chyotka yoki mato bilan tozalang. Yuvmang</td><td>60 °C</td><td>4~8 soat</td><td>Sho'rvalar, go'shtli taomlar, quymoqlar uchun suvlantirish yoki qovurish</td></tr>
<tr><td>Qoqi go'sht</td><td>Bo'laklangan (5~6 mm qalinlikdagi) go'stni do' konda berilgan yoki o'z retseptingiz bo'yicha muzlatgichda 6 soatdan 8 soatgacha sirkalang</td><td>80°C</td><td>6~9 soat</td><td>Gazak</td></tr>
</table></td><td>Issiqlikka chidamli shisha idish Quyi taglikda</td></tr>
<tr><td>3. Ko'p-chitish</td><td>40 °C</td><td>-</td><td>40 °C</td><td>Yogurt tayyorlash
• Issiqlikka chidamli qopqoqli mos idishga 1000 ml sut quying.
• Buni tegishli haroratgacha (60~70 °C gacha isiting) va keyin taxminan 40 °C gacha sovuting
• Idishga 150 ml tabiiy yogurt soling va yaxshilab aralashtiring.
• Idishni qopqoq yopilgan holda pechga joylashtiring.
• Menyuni tanlang va 5~8 soat tayyorlash vaqtini o'rnating.
Achitqili xamirni ko'pirtirish
• Xamirni mos issiqlikka chidamli idishga joylashtiring va non pishirish o'rami yoki nam mato bilan o'rang.
• Idishni pechga joylashtiring.
• Menyuni tanlang va xamir hajmi ikki marta ortishi uchun taxminan 40 daqiqa tayyorlash vaqtini o'rnating.</td><td>Issiqlikka chidamli shisha idishda Quyi taglikda</td></tr>
<tr><td>4. Iliq saq-lang</td><td>80 °C
70 °C
60 °C</td><td>10 °C</td><td>70 °C</td><td>Yuqorida va pastda joylashgan elementlardan chiqarigan issiqlikdan o'rnatilgan haroratni ushlab turish uchun foydalaniladi. Bu funksiyadan taomni dasturxonga tortilgunicha iliq ushlab turush uchun foydalanishingiz mumkin.</td><td>Issiqlikka chidamli shisha idishda Quyi taglikda</td></tr>
</table>

INVERTORLI MUZDAN TUSHIRISH

Pechda to'rtta muzdan tushirish rejimlari ketma-ketligi avvaldan o'rnatilgan.
INVERTORLI MUZDAN TUSHIRISH xususiyati muzlagan taomlar uchun eng yaxshi muzdan tushirish usuli bilan ta'minlaydi.
Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma o'zingiz muzdan tushirayotgan taom uchun qaysi muzdan tushirish ketma-ketligi tavsiya qilinishini ko'rsatadi.
Qo'shimcha qulaylik yaratish uchun INVERTORLI MUZDAN TUSHIRISH xususiyati eng yaxshi muzdan tushirish natijalarini olish uchun tekshirish, ag'darish, ajratish yoki qaytadan joylashtirish to'g'risidagi mexanizmni o'z ichiga oladi. To'rtta turli muzdan tushirish darajalari taqdim etiladi.

(GO'SHTI /TOVUQ GO'SHTI / BALIQ / NON)

Misol: 1,2 kg mol go'shtini muzdan tushirish uchun



1. **TO'XTATISH / TOZALASH** tugmasini bosing.
2. Displeyda 'dEF1' ko'rsatilgunicha **INVERTORLI MUZDAN TUSHIRISH** tugmasini bosing.
3. Displeyda '1.2 kg' ko'rsatilgunicha **DOIRAVIY SHKALA** ni burang.
4. **BOSHLASH / KIRITISH** tugmasini bosing. Muzdan tushirish boshlanadi.

ESLATMA:
BOSHLASH / KIRITISH tugmasinibosganingizda displey muzdan tushirish vaqtini teskari tartibda sanashga o'zgaradi. MUZDAN TUSHIRISH sikli davomida pech bir marta signal beradi.

Gudok tovushi chiqqanda eshikni oching va erigan qismlarni chiqarib oling va mahsulotni ag'daring. Muzlagan qismlarni pechga qaytarib soling va muzdan tushirish siklini qaytadan boshlash uchun BOSHLASH / KIRITISH tugmasini bosing.

- Baliq, mollyuska, go'sht va tovuq go'shtini asl o'rama qog'ozi yoki plastik qadog'idan chiqarib oling. Aks holda o'rama bug' va sharbatni taomga yaqin holda saqlaydi, bu esa pishirilayotgan taomning tashqi yuzasiga ta'sir qilishi mumkin.
- Tomchilagan tomchilarni ushlab qolish uchun mahsulotlarni sayoz idish yoki mikroto'lqinli pechda qovurish uchun taglikka joylashtiring.
- Pechdan olgan vaqtda taomning markazi hali ham biroz muzli bo'lishi kerak.
- Taomning qanchalik qattiq muzlaganligiga bog'liq ravishda muzdan tushirish vaqti farq qilishi mumkin.
- Qadoqning shakli taomning qanchalik tez muzdan tushirilishiga ta'sir ko'rsatadi. Sayoz qadoqlar chuqur bloklarga qaraganda tezroq muzdan tushiriladi.
- Shakliga bog'liq ravishda taomlar tezroq yoki sekinroq muzdan tushirilishi mumkin.

INVERTORLI MUZDAN TUSHIRISH MENYUSI BO'YICHA KO'RSATMALAR

Toifa	Muzdan tushirilishi kerak bo'lgan taom
GO'SHT (dEF1) 0.1 - 4.0 kg	**Mol go'shti** Mol go'shti qiymasi, doiraviy steyk, dudlash uchun kubchalar, kesib olingan go'sht steyki, qozonda qovurish, qovurish uchun qovurg'a, qovurilgan biqin, qovurilgan to'sh, Gamburger pashteti **Qo'y go'shti** Maydalangan bo'laklar, dumaloq qovurish **Cho'chqa go'shti** Maydalangan bo'laklar, Hot doglar, sparberilar, kountri uslubidagi qovurg'alar. Dumaloq qovurish, sosiska **Buzoq go'shti** Kotletlar (0,5 kg, 20 mm qalinlikda) Gudok tovushi chiqqanida taomni ag'daring. Muzdan tushirib bo'lgandan keyin 5 - 15 daqiqa qoldiring.
TOVUQ GO'SHTI (dEF2) 0.1 - 4.0 kg	**Tovuq go'shti** Butun,maydalangan,ko'krak(suyaksiz) **Kornish-xens** Butun **Kurka** Ko'krak Ovozli signal chiqqanida taomni ag'daring. Muzdan tushirib bo'lgandan keyin 30 - 60 daqiqa qoldiring.
BALIQ (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	**Baliq** Filelar, butun steyklar **Mollyuskalar** Krab go'shti, Lobster dumlari, krevetkalar, festonlar Ovozli signal chiqqanida taomni ag'daring. Muzdan tushirib bo'lgandan keyin 5 - 10 daqiqa qoldiring.
NON (dEF4) 0.1 - 0.5 kg	Maydalangan non, bulochkalar, bagetlar va h.k. Bo'laklarni ajrating va ularning orasiga salfetka yoki tekis plastinka qo'ying. Ovozli signal chiqqanida taomni ag'daring. Muzdan tushirib bo'lgandan keyin 1 - 2 daqiqa qoldiring.

MIKROTO'LQINLI PECH UCHUN MO'LJALLANGAN OSHXONA IDISHLARI

Mikroto'lqin funksiyasidan foydalanganda metalldan yoki metal kesimlaridan yasalgan oshxona idishlaridan foydalanmang

Mikroto'lqinlar metallning ichiga kira olmaydi. Ular pechdagi har qanday metall buyumlardan qaytariladi va egrilanadi, bu chaqmoqqa o'xshash yoylanish hodisasi deb ataladi. Metalldan yasalmagan issiqlikka chidamli oshxona idishlarining ko'pchiligidan pechda foydalanish mumkin. Biroq ulardan ayrimlarida ularni mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin bo'lmaydigan qiluvchi materiallar mavjud bo'lishi mumkin. Agar sizda ma'lum bir idishning foydalanish mumkinli gi to'g'risida shubha bo'lsa, uning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligini aniqlashning oson usuli mavjud. Mikroto'lqin funksiyasidan foydalanganda ko'rib chiqilayotgan idishni suv to'ldirilgan shisha idishning yoniga joylashti-ring YUQORI quvvatdagi mikroto'lqinda 1 daqiqa isiting. Agar suv isisayu, idish esa sovuqligicha qolsa, idishdan mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin. Biroq agar suv haroratini o'zgartirmasa, idish esa isisa, mikroto'lqinlar idish tomonidan yutilgan bo'ladi va undan mikroto'lqinli pechda foydalanib bo'lmaydi. Oshxonangizda mikroto'lqinli pechda taom tayyorlash jihozi sifatida foydalanish mumkin bo'lgan ko'pgina buyumlar bo'lsa kerak. Shunchaki quyidagi ro'yxatni ko'rib chiqing.

Ovqatlanish uchun likopchalar

Ovqatlanish idishlarining ko'p turlaridan mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin. Agar sizda bu to'g'risida shubha bo'lsa, ishlab chiqaruvchisi kitobiga qarang yoki mikroto'lqinli pechda sinab ko'ring.

Shisha idishlar

Issiqlikka chidamli shisha idishlardan mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin. Bu pechda toblangan shisha idishlar-ning barcha turlarini o'z ichiga oladi. Biroq bokal yoki ryumka singari nozik shisha idishlardan foydalanmang, chunki taom isishi bilan ular parchalanib ketishi mumkin.

Saqlash uchun plastik idishlar

Bulardan tezda isitilishi kerak bo'lgan taomlarni saqlash uchun foydalanish mumkin. Biroq pechda isitilishi uchun anchagina vaqt talab qilinadigan taomlarni isitish uchun ulardan foydalanib bo'lmaydi, chunki issiq taomlar plastik idishlarni deformatsiyalab yoki eritib yuboradi.

Qog'oz

Qog'oz likopchalar va idishlar tayyorlash vaqti qisqa va tayyorlanadigan taomlar tarkibida yog' va namlik oz bo'lgan hollarda mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun qulay va xavfsizdir. Qog'oz sochiqlar ham taomlarni o'rash va bekon pishiriladigan vaqtda foydalaniluvchi pishirish tagliklariga to'shash uchun juda foydalidir. Umuman olganda rangli qog'ozdan foydalanmang, chunki rangi chiqishi mumkin. Ayrim qayta ishlangan qog'ozdan yasalgan mahsulotlar tarkibida mikroto'lqinli pechda foydalanganda elektr yoyi yoki yong'inga olib keluvchi mahsulotlar mavjud bo'lishi mumkin.

Taom tayyorlash uchun polietilen paketlar

Agar ular aynan taom tayyorlash uchun mo'ljallangan bo'lsa, ulardan mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkin. Biroq bug'larning chiqib ketishi uchun paketda tirqish ochib qo'ying. Mikroto'lqin funksiyasidan foydalanganda taom tayyor-lash uchun oddiy polietilen paketdan foydalanmang, chunki ular erib ketishi va yirtilishi mumkin.

Mikroto'lqinli pech uchun plastik idishlar

Mikroto'lqinli pech uchun idishlarning turli shakllari va o'lchamlari mavjud. Ko'pchilik hollarda siz yangi oshxona idishi sotib olish o'rniga o'zingizda mavjud bo'lgan idishlardan foydalanishingiz mumkin.

Sopol, keramik va chinni idishlar

Bu materiallardan tayyorlangan idishlardan odatda mikroto'lqinli pechda bemalol foydalanish mumkin, biroq ishonch hosil qilish uchun ular tekshirib ko'rilishi kerak.

⚠ DIQQAT

- Tarkibida qo'ng'oshin yoki temir miqdori ko'p bo'lgan buyumlardan taom tayyorlash idishi sifatida foydalanib bo'lmaydi.
- Ularning mikroto'lqinli pechda foydalanish mumkinligiga ishonch hosil qilish uchun oshxona idishlari tekshirib ko'rilishi kerak.

TAOM XUSUSIYATLARI VA MIKROTO'LQINDA TAOM TAYYORLASH

Narsalarni kuzatib borish

Taom tayyorlayotganingizda doimo uni kuzatib boring. Mikroto'lqinli pech u ishlayotgaan vaqtda avtomatik ravishda yonuvchi chiroq bilan jihozlangan, u orqali siz ichida bo'layotgan narsalarni hamda taomning pishirish jarayonini kuzatib borishingiz mumkin. Retseptlarda ko'pchitish, qo'zg'atish kabilar bo'yicha berilgan ko'rsatmalar tavsiya qilingan minimal qadamlar deb hisoblanishi kerak. Agar taom bir tekis pishmayotgandek ko'rinsa, muammoni hal qilish uchun shunchaki o'zingiz mos deb o'ylagan kerakli sozlashlarni bajaring.

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash vaqtiga ta'sir qiluvchi omillar

Tayyorlash vaqtiga ko'pgina omillar ta'sir qiladi. Retseptda foydalaniladigan masalliqlarning harorati tayyorlash vaqtidagi katta farqlarga olib keladi. Masalan, muzdek sovuq sariyog', sut va tuxumdan qilingan tortni tayyorlash xona haroratidagi masalliqlardan tortni tayyorlashga qaraganda uzoqroq vaqtni oladi. Reseptlardan ayrimlari, ayniqsa non, tort va shirin kremni tayyorlash uchun reseptlar taomning butunlay to'liq pishmasidan turib pechdan olishni tavsiya qiladi.
Bu xato emas. Odatda o'rab qo'yilgan holda turganida bu taomlar pechdan tashqarida ham pishishda davom etadi, chunki taomning tashqi tomoniga to'planib qolgan issiqlik uning ichki tomoniga yura boshlaydi. Agar taom to'liq pishgunicha pechda qoldirilsa, tashqi qismlari ortiqcha pishib yoki kuyib ketadi. Siz turli taomlar uchun tayyorlash va kitish vaqtlarini hisoblashda tobora mahoratli bo'lib borasiz.

Taomning zichligi

Tort va non singari yengil va go'vak taomlar qovurma yoki pishiriq singari og'ir, zich taomlarga qaraganda tezroq pishadi. G'ovak taomni mikroto'lqinli pechda pishirganda tashqi qirralari quruq va qarsildoq bo'lib ketmasligi uchun ehtiyot bo'lishingiz kerak.

Taomning balandligi

Baland taomlarning yuqori qismi quyi qismiga qaraganda tezroq pishadi. Shuning uchun ham baland taomlarni bir necha marta ag'daring.

Taomdagi namlik miqdori

Mikroto'lqinlar tomonidan hosil qilingan issiqlik namlikni bug'latib yurishi tufayli qovurdoq yoki ayrim sabzavotlar sinfari nisbatan quruq taomga pishirishdan oldin suv sepilishi yoki namlikni saqlash uchun yopib qo'yilishi kerak.

Taomdagi suyak va yog'lar

Suyaklar issiqlik o'tkazadi va yog'lar go'shtga qaraganda tezroq pishadi. Go'shtning notekis pishishi yoki ortiqcha pishib ketishining oldini olish uchun suyakli yoki yog'li go'shtni pishirganda ehtiyot bo'lish kerak.

Taomning miqdori

Unda qanchalik miqdorda taom pishirishingizdan qat'iy nazar pechdagi mikroto'lqinlar soni o'zgarmay qoladi. Shuning uchun ham pechga qanchalik ko'p taom joylasangiz, tayyorlash vaqti shunchalik uzoqroq bo'ladi. Retseptni yarmi uchun tayyorlash vaqtini kamida uchdan bir qismga kamaytirishni unutmang.

Taomning shakli

Mikroto'lqinlar taomga atigi taxminan 2 sm cha kirib boradi, qalin taomlarning ichki qismlari tashqi qismda hosil qilingan issiqlik ichki tomonga yurganida pishadi. Mikroto'lqinlar energiyasi tomonidan taomning faqatgina tashqi qirrasi pishiriladi; qolgan qismi o'tkazuvchanlik orqali pishiriladi. Mikroto'lqinli pechda pishiriladigan taom uchun eng yomon shakl bu qalin kvadratdir. Burchaklar markaz hatto salgina ilishidan ancha avval kuyadi. Dumaloq yupqa taomlar va halqa shaklidagi taomlar mikroto'lqinli pechda eng oson pishiriladi.

Yopib qo'yish

Qopqoq issiqlik va bug'ni ushlab qoladi, ular esa taomni tezroq pishishiga olib keladi. Bo'linib ketishning oldini olish uchun qopqoq yoki mikroto'lqinga chidamli burchagi orqaga qayrilgan yopishqoq plyonkadan foydalaning.

TAOM XUSUSIYATLARI VA MIKROTO'LQINDA TAOM TAYYORLASH

Qizartirish

O'n besh daqiqa yoki ko'proq vaqt pishirilgan go'shtlar va tovuq go'shti o'z yog'ida yengil qizaradi. Qisqaroq vaqt davomida pishiriladigan taomlarga ishtaha qo'zg'ovchi rangga kirishi uchun Vustershir sousi, soya sousi yoki barbekyu sousi surtilishi mumkin. Taomga oz miqdordagi qizartiruvchi souslar qo'shilganligi uchun asl retseptning mazasi o'zgarmaydi.

Yog'larga chidamli qog'oz bilan o'rash

U qopqoq yoki yopishqoq plyonkaga qaraganda bo'shroq o'rama, taom bir oz quruqlashishi mumkin. Biroq qopqoq yoki yopishqoq plyonkaga qaraganda bo'shroq bo'gani uchun taomning biroz qurishiga imkon beradi.

Joylashtirish va ajratib qo'yish

Pishirilgan kartoshka, kichkina tortlar va gazaklar kabi alohida taomlar bir-birlaridan bir tekis ajratilgan holda iloji boricha aylana shaklda pechga joylashtirilganda bir tekis isiydi. Taomni birining ustiga ikkinchisi shaklida joylashtirmang.

Aralashtirish

Aralashtirish barcha mikroto'lqinli ussularning eng muhimlaridan biri hisoblanadi. Odatiy pishirishda, taom qorishtirish maqsadida aralashtiriladi. Mikroto'lqinlar bilan pishirilgan taom esa, issiqlikni tarqatish va qayta taqsimlash uchun aralashtiriladi. Taomning tashqi tomoni birinchi bo'lib isishi sababli, doimo tashqi tomondan markazga tomon aralashtiring.

Ag'darish

Qovurmalar va butun tovuqlar kabi katta, uzun taomlar yuqori va pastki qismlari bir xilda pishishi uchun ag'darilishi kerak. Bo'laklangan tovuq va kotletlarni ag'darish ham yaxshi fikr.

Tashqariga qaragan qalinroq qismlarini joylashtirish

Mikroto'lqinlar taomning tashqi qismiga tortilganidan, go'sht, parranda go'shti va baliqning qalinroq qismlarini pishirish idishining eng chetki qismiga joylashtirish ma'no beradi. Shu yo'l bilan, qalinroq qismlar eng ko'p mikroto'lqin energiyasini qabul qiladi va taom bir xilda pishadi.

Himoyalash

Alyuminiy folga tasmalari (mikroto'lqinlarni to'sadigan) kvadrat va to'g'ri to'rtburchak shaklidagi taomlarning burchaklariga yoki qirralariga bu qismlarning ortiqcha pishirib yuborilishining oldini olish uchun qo'yilishi mumkin. Hech qachon haddan tashqari ko'p folga ishlatmang va folga idishga mahkamlanganligiga ishonch hosil qiling yoki u pechda uchqun sochilishiga sabab bo'lishi mumkin.

Ko'tarilish

Qalin yoki zich taomlar mikroto'lqinlar taomlarning pastki va markaziga so'rilishi uchun yuqori darajaga ko'tarilishi mumkin.

Teshish

Qobiq, teri yoki parda bilan o'ralgan taomlar pishirishdan oldin teshilmagan bo'lsa pech ichida yorilib ketishi mumkin. Shunday taomlar tuxumning sarig'i va oqi, dengiz mollyuskalari va chig'anoqlar, hamda butun sabzavotlar va mevalarni o'z ichiga oladi.

Pishganligini tekshirish

Taom pechda juda tez pishgani sababli uni tez-tez tekshirib turish zarur. Ba'zi taomlar mikroto'lqinli pechda butunlay pishgunicha qoldiriladi, juda ko'p taomlar, go'sht va parranda go'shtini o'z ichiga olgan holda, pechdan biroz chala pishgan holda olib tashlanadi va kutish rejimida pishishiga yo'l qo'yiladi. Kutish rejimida taomlarning ichki harorati 50 °F (30 °C) va 150 F (8 °C) orasida ko'tariladi.

Kutish rejimi

Pechdan olingandan keyin taomlar odatda 3 daqiqadan 10 daqiqagacha qoldiriladi. Odatda taomlar issiqlikni saqlash uchun kutish vaqtida o'rab qo'yiladi, ularning teksturasi quruq bo'lishi ko'zda tutiladigan taomlar (tortlar, biskvitlar kabi) bundan mustasno. Kutish vaqti taomning pishishini yakunlashga imkon beradi hamda taom mazasining yaxshi bo'lishiga ham yordam beradi.

PECHNI TOZALASH

1 Pechning ichki qismini toza saqlang

Taom tomchilari yoki to'kilgan suyuqliklar pech devorlariga va zichlagich hamda eshik yuzasi orasiga yopishib qoladi. To'kindilarni darhol nam mato bilan artish eng yaxshi yo'ldir. Ushoqlar va to'kindilar mikroto'lqin energiyasini so'rib oladi va pishish vaqtini uzaytiradi va hatto pechni shikastlashi mumkin. Eshik va rom orasiga tushib qolgan ushoqlarni artib tashlash uchun nam matodan foydalaning. Ushbu maydonni toza saqlash zichlagichning mustahkamligini kafolatlash uchun muhimdir. Yog'li tomchilarni sovunli mato bilan olib tashlang, keyin chayqab tashlang va quriting. Qattiq yuvish vositalari yoki qiradigan tozalash vositalaridan foydalanmang. Metall patnis qo'l bilan yoki idish yuvish mashinasida yuvilishi mumkin.

2 Pechning tashqi qismini toza saqlang

Tok urishi ehtimolligini bartaraf etish uchun pechni tozalashdan oldin asosiy shtepsel vilkasini elektr rozetkasidan uzing. Pechning tashqi qismini avval sovun va suv bilan, keyin toza suv bilan tozalang va yumshoq mato yoki qog'oz sochiq bilan quriting. Pechning ichki ishlaydigan qismlari shikastlanishining oldini olish uchun havo almashtirish tuynuklaridan suv sizib kirishiga yo'l qo'ymaslik darkor. Boshqaruv uskunasini tozalash uchun, pechning to'satdan ishlab ketishining oldini olish uchun eshikni ochib qo'ying hamda nam mato bilan artishdan so'ng darhol quruq mato bilan arting. Tozalashdan so'ng To'xtatish tugmasini bosing.

3 Agar pech eshigi ichkarisida yoki tashqarisi atrofida bug' to'plansa, panellarni yumshoq mato bilan arting. Eshik ichkarisida bug' yoki kondensatsiya ko'payishi, agar taom uzoq vaqt davomida yuqori quvvat darajalarida isitilgan bo'lsa, normaldir. Bu nosozlik emas. Kondensatsiya oxir-oqibat bug'lanadi. Eshikda kondensatsiya hosil bo'lishini kamaytirish uchun taomni yopishga yoki isitish darajalari va vaqtni o'zgartirib ko'rishga urining, bu holat pech yuqori namlik sharoitlarida ishlatilganda ham yuz berishi mumkin va jihozning hech qanday nosozligini ko'rsatmaydi.

4 Eshik va eshiq zichlagichlari toza saqlanishi kerak. Faqat iliq, sovunli suvdan foydalaning, chayqang, keyin to'liq quriting. TOZALASH KUKUNLARI YOKI TEMIR KABI QIRADIGAN MATERIALLARNI HAMDA PLASTIK PROKLAD-KALARNI ISHLATMANG. Metall qismlar agar nam mato bilan tez-tez artib turilsa saqlanishi osonroq bo'ladi.

O`zbekcha

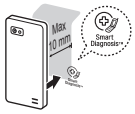
SMART DIAGNOSIS™ FUNKSIYASIDAN FOYDALANISH

Ushbu funksiyani agar sizga LG Electronics xizmat ko'rsatish markazi tomonidan mahsulot noto'g'ri ishlaganda yoki muvafaqqiyatsizlikka uchraganda aniq tashxis kerak bo'lsa ishlating. Bu funksiyani faqat xizmat ko'rsatish vakiliga bog'lanish uchungina ishlating, normal ish holatida emas.

1. Qo'ng'iroqlar markazi tomonidan shunday qilish to'g'risida ko'rsatma berilganda telefoningiz go'shagini kontrollerdagi Smart Diagnosis™ logotipi ustida ushlab turing.

ESLATMA

- Birorta ham tugmaga tegmang.



2. Eshik yopilgan holda displeyda 'Loc' paydo bo'lishi uchun To'xtatish / Tozalash tugmasini 3 soniya bosib turing. Displeyda '5' paydo bo'lgunicha To'xtatish / Tozalash tugmasini yana 5 soniya bosib turing. (Shunday qilib To'xtatish / Tozalash tugmasini uzluksiz ravishda 8 soniya bosib turish kerak bo'ladi).
   Keyin Smart Diagnosis belgisining orqasidan tovush chiqariladi.
3. Tovushni o'tkazish yakunlangunicha telefoni bir joyda ushlab turing. Displeyda vaqt teskari tartibda sanaladi.
4. Orqaga sanash yakunlanganda va tovush berish to'xtaganida qo'ng'iroqlar markazi agenti bilan suhbatingizni davom ettiring, u keyin sizga tahlil qilish uchun o'tkazilgan ma'lumotlardan foydalanishda yordam beradi.

ESLATMA

- Eng yaxshi natijalar olish uchun tovushlar o'tkazilayotgan vaqtda telefoningizni harakatlantirmang.
- Agar qo'ng'iroqlar markazi agenti aniq yozilgan ma'lumotlarni ola olmasa, u sizdan qaytadan urinishingizni so'rashi mumkin.

SAVOLLAR VA JAVOBLAR

KSS	Javob
Pech chirog'i yonmasa muammo nimada?	Pech chirog'i yonmasligiga bir qancha sabablar bo'lishi mumkin. Yoki lampochka kuygan yoki elektr zanjir xatoligi yuz bergan.
Mikroto'lqin energiyasi eshikdagi ko'rish ekrani orqali o'tadimi?	Yo'q. Teshiklar yoki portlar yorug'lik o'tishi uchun qilingan; ular mikroto'lqin energiyasining o'tishiga yo'l qo'ymaydilar.
Nima uchun boshqaruv panelidagi tugmaga tegilganda ovozli signal chiqadi?	Ovozli signal sozlamaning to'g'ri kiritilganligiga ishonch hosil qilish uchun chiqariladi.
Agar pech bo'sh holda ishlasa, mikroto'lqin funksiyasi buziladimi?	Ha. Hech qachon bo'sh holda ishlatmang.
Nima uchun bazida tuxum portlab ketadi?	Puxmni pishirganda, qovurganda yoki aralashtirganda sariq membrana ichida bosim to'planganligi sababli tuxum sarig'i portlab ketishi mumkin. Buning oldini olish uchun pishirishdan avval shunchaki sariqni teshib qo'ying. Mikroto'lqinli pechda tuxumni butunligicha pishirmang.
Nima uchun mikroto'lqinda pishirgandan keyin kutish vaqti tavsiya qilinadi?	Mikroto'lqinda pishirish yakunlangandan keyin taom kutish vaqti davomida pishishda davom etadi. Bu kutish vaqti pishishni butun taom bo'ylab bir tekis yakunlaydi. Kutish vaqtining miqdori taomning zichligiga bog'liq bo'ladi.
Nima uchun pechim har doim ham tayyorlash bo'yicha yo'riqnomada aytilganidek tez pishira olmaydi?	Ko'rsatmalarni to'g'ri bajarayotganligingizga ishonch hosil qilish uchun tayyorlash bo'yicha yo'riqnomani yana bir bor ko'rib chiqing. Tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma vaqtlari va issiqlik sozlamalari bu pechdan foydalanganda eng ko'p uchrab turadigan muammo - ortiqcha pishirib yuborishning oldini olishga yordam beruvchi tavsiyalardir. Taom hajmi, shakli, vazni va o'lchamlaridagi farqlar uzoqroq tayyorlash vaqtini talab qiladi. Taom holatini tekshirish uchun oddiy pishirgich bilan bo'lgani kabi tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma tavsiyalari bilan birgalikda o'z fikringizdan ham foydalaning.
Cool' displeyda paydo bo'ladi va sovutish parragi pishirish yoki isitish vaqti tugagandan so'ng ishlashda davom etadi.	Pishirish tugallangandan so'ng ventilyator pechni sovutish uchun ishlashi mumkin. Displey 'Cool' ni ko'rsatadi. Agar siz pishirish vaqti tugallanishidan oldin eshikni yopib qo'ysangiz yoki To’xtatish / Tozalash ni bir marta bossangiz, qolgan vaqtni displeyda ko'rsatadi. Bu nosozlik emas.

Mikroto'lqinli pechdan foydalanganingizda agar siz radio, TV, simsiz LAN, Bluetooh, tibbiy jihoz, simsiz jihoz kabilardan foydansangiz, mikroto'lqinli pech bilan bir xil chastotadan foydalanganda mahsulot ushbu mahsulotlardan halaqitlarni olishingiz mumkin. Bu halaqit mikroto'lqinli pech yoki mahsulot bilan bog'liq muammo borligini ko'rsatmaydi va bu nosozlik emas. Shuning uchun ham undan foydalanish mumkin. Biroq tibbiy jihozlar ham halaqitlarni olishi mumkin, shuning uchun mahsulot yaqinida tibbiy jihozlardan foydalanganda ehtiyot bo'ling.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

MJ396****		
Quvvat kirishi		230 V ~ 50 Gts
Mikroto'lqinlarni chiqarish quvvati		Maks. 1100 vatt (IEC60705 baholash standarti)
Mikroto'lqin chastotasi		2450 MGts
Tashqi o'lchamlari		544 mm(K) X 327 mm(B) X 525 mm(D)
Quvvat iste'moli	Mikroto'lqin	1350 vatt
	Gril	950 vatt
	Konveksiya	1850 vatt
	Gril kombi.	1450 vatt
	Konveksiyasi kombi.	1900 vatt

*** 1100 Vt va 900 Vt da ortiqcha isib ketishning oldini olish uchun chiqarish quvvati asta-sekin pasaytirib boriladi.**

Mikroto'lqinlar chastotasi : 2450 MGts +/- 50 MGts (2-guruh / B sinf)

2-guruhga kiruvchi jihoz: 2-guruhga 9 KGts dan 400 GGts gacha chastotalar diapazonidagi radioto'lqinlar hosil qiladigan yoki bu to'lqinlardan foydalanadigan yoki faqat elektromagnit shaklida foydalanadigan barcha ISF RCh jihozlarini o'z ichiga oladi.

B sinfga kiruvchi qurilma bu uy-xo'jaliklarida va uy xo'jaliklarida foydalaniluvchi binolarni ta'minlovchi past kuchlanishli elektr ta'minoti tarmog'iga bevosita ulangan muassasalarda foydalanish mumkin bo'lgan jihozdir.

Foydalanuvchi qo'llanmasini http://www.lg.com saytidan ko'chirib olishingiz mumkin

Россия

Транспортировка

Изделие транспортируют любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида.

- Транспортировка должна осуществляться в условиях, исключающих повреждения.
- Запрещается подвергать изделие ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

Хранение

Не храните устройство вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов).

Реализация

Продажа продукции осуществляется в соответствии с правилами, установленными действующим законодательством страны, на территории которой она реализуется.

Утилизация

Старые электронные изделия могут содержать опасные вещества, поэтому правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. использованное оборудование может содержать детали, которые могут быть повторно использованы для ремонта других изделий, а также другие ценные материалы, которые можно переработать, чтобы сохранить ограниченные ресурсы.

Для получения более подробной информации об утилизации старого оборудования, пожалуйста, обратитесь в соответствующие городские службы, пункты утилизации или в магазин, где был приобретен данный продукт.

Қазақстан

Жүкті тасыма лдау

Бұйымды көліктің қағидаларына сәйкес кез келген түрімен тасымалдауға болады.

- Тасымалдау зақымды келдірмейтіндей жүзеге асырылуы тиіс.
- Тиеу-түсіру жұмыстары кезінде бұйымға зақым келтіруге тыйым салынады.

Жүкті сақтау

Құрылғыны үй-жайлардан тыс немесе ауа райының қолайсыздығына орай, тікелей әсерге ұшырайтын (тікелей күн сәулесі, жел, жауын-шашын немесе ауа температурасы нөл градустан төмен) жерге сақтамаңыз.

Тауарды өткізу

Өнімдерді сату және өткізу еліміздің заңнамасында белгіленген ережелерге сай жүзеге асырылады.

Қалдықтарды кәдеге жарату

Электронды бұйымдар қауіпті заттарды қамтамасыз ету мүмкіндігі болғаннан ескі жабдықтардың кәдеге жаратқаны, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына жағымсыз салдардың ықпал етуін алдын ала алады. Ескі жабдықтар шектелген ресурстарды сақтай алатын, басқа бұйымдар және бағалы материалдарды жөндеу және өндіріске пайдалы бөлшектерді қамтамасыз етеді. Ескі жабдықтардың кәдеге жарату туралы сәйкес қалалық қызметіне, кәдеге жарату орталықтар немесе өнімді сатып алған жерге өтініш етіңіз.

LG
Life's Good

EAC

Ishlab chiqaruvchi mamlakat: Xitoy
Ishlab chiqarilgan sana: qadoqqa qarang.