Нұсқаулықты көру үшін QR кодын сканерлеңіз.

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

МИКРОТОЛҚЫН ДЫ ПЕШ

Орнатуды бастау алдында осы нұсқауларды мұқият оқыңыз. Бұл орнатуды жеңілдетеді және өнімнің дұрыс және қауіпсіз орнатылуын қамтамасыз етеді. Орнатқаннан кейін болашақта пайдалану үшін бұл нұсқауларды өнімнің жанына қойыңыз.

ҚАЗАҚША

MFL71718507
Rev.00_060823

www.lg.com

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. All Rights Reserved.

МАЗМҰНЫ

Бұл нұсқаулықта сатып алған үлгіден өзгеше кескіндер немесе мазмұн болуы мүмкін.

Бұл нұсқаулықты өндіруші түзете алады.

МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, БІР ЖЕРГЕ ҚОЙЫП ҚОЙЫҢЫЗ, БОЛАШАҚТА КЕРЕК БОЛАДЫ....3
АБАЙЛАҢЫЗ....3
ЕСКЕРТУ....9

ОРНАТУ

Өнім туралы жалпы ақпарат....14
Орнатуға қойылатын талаптар....15

Пайдалану

Басқару панелі....16
Пайдалану алдында....16
Іске қосу туралы қысқаша ақпарат....18
Ас әзірлеу режимі....19
Ыдыс-аяққа қатысты нұсқаулық....29
Ас әзірлеу нұсқаулығы....30

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

Сұрақ-жауап....32
Қызмет көрсетуге шақырмастан бұрын....32

МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, БІР ЖЕРГЕ ҚОЙЫП ҚОЙЫҢЫЗ, БОЛАШАҚТА КЕРЕК БОЛАДЫ

Қауіпсіздік нұсқаулары өнімге қауіп тудыра отырып, пайдалану және дұрыс пайдаланбау салдарынан болатын қауіптер мен зақымдардың алдын алуға арналған. Нұсқаулар төменде сипатталғандай «**АБАЙЛАҢЫЗ**» және «**ЕСКЕРТУ**» болып бөлінеді.

Қауіпсіздік туралы хабарлар

Бұл белгі қауіп төндіруі мүмкін жағдайлар мен әрекеттерді білдіреді.
Қауіптің алдын алу үшін осы белгі көрсетілген бөлімді дұрыстап оқып шығып, нұсқауларды орындаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ
Бұл нұсқаулар орындалмаған жағдайда ауыр жарақатқа немесе өлімге әкелуі мүмкін екенін білдіреді.

ЕСКЕРТУ
Бұл нұсқауларды орындамаған жағдайда, жеңіл жарақат алу немесе құрылғының зақымдалу қаупі бар.

Бұл белгі беттердің ыстық болуы мүмкін екенін білдіреді. Күйік шалу қаупінің алдын алу үшін пешті пайдалану барысында, ыстық беттерді ұстамаңыз.

АБАЙЛАҢЫЗ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

- Құрылғыны пайдаланған кезде жарылу, өрт, өлім, тоқ соғу, зақымдау немесе адамды күйдіру қауіпінің алдын алу үшін мыналарды қоса негізгі қауіпсіздік шараларын қолданыңыз:

Техникалық қауіпсіздік

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бақылау астында болғанда немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулық берілгенде және қауіпті жағдайларды түсінген жағдайда қолдана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Балаларға құрылғыны бақылаусыз тазалауға немесе қызмет көрсетуге тыйым салынады.
- Бұл құрылғы физикалық мүмкіндігі мен ақыл-есі шектеулі немесе құрылғыға қатысты тәжірибесі мен білімі аз адамдарды (балаларды қоса) олардың қауіпсіздігіне жауапты адам қадағаламаған кезде немесе құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқаулар берілмеген кезде пайдалануға арналмаған. Балалардың құрылғымен ойнамауы қадағалануы қажет.
- Микротолқынды пешті пайдаланғанда, күйік шалу, электр тогының соғу, өрт шығу, жарақат алу немесе микротолқынды энергияның әсеріне ұшырау қаупін азайту үшін, осы құрылғыны пайдаланбас бұрын, барлық нұсқауды оқып шығыңыз.
- Қолдану барысында құрылғы (әсіресе желдеткіш) және оның қолжетімді бөлшектері қатты ысып кетеді. Ыстық элементтерді қолмен ұстамаңыз. Жасы 8-ге толмаған балаларды қадағалап тұрмасаңыз, оларды құрылғыға жақындатуға болмайды.
- Есікке, олардың тығыздауыштарына, басқару панеліне, қауіпсіздік құлпының қосқыштарына немесе пештің кез келген басқа бөлігіне өзгеріс енгізуге немесе түзету не жөндеу жұмыстарын жасауға болмайды. Әйтпесе микротолқынды энергияның әсерінен қорғайтын қандай да бір жабын алынып қалуы мүмкін.
- Құрылғыны LG Electronics компаниясының білікті қызмет көрсетуші маманы ғана бөлшектеуі, жөндеуі немесе өзгертуі керек.
- Микротолқынды энергияның әсерінен қорғайтын жабынды алып тастауға себеп болатын қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын білікті маман орындамаса, адамның денсаулығына қауіп төнуі мүмкін.

- Басқа құрылғылар сияқты емес, микротолқынды пеш – кернеуі жоғары және электрлік ток күші жоғары жабдық. Дұрыс пайдаланбасаңыз немесе жөндемесеңіз, микротолқынды энергияның шамадан тыс әсер етуіне немесе электр тогы соғуына себеп болады.
- LG Electronics компаниясының білікті қызмет көрсетуші маманы жөндемейінше, микротолқынды пештегі есіктің тығыздауыштары және соған жақын бөлшектер зақымдалған болса, құрылғыны пайдалануға болмайды.
- Қабығы аршылмаған жұмыртқаны пешке салып пісіруге болмайды. Жұмыртқаның ішіндегі қысып көтеріліп, жарылып кетуі мүмкін.
- Сұйықтықтарды және басқа азық-түлікті аузы жабылған контейнерлерде жылытуға болмайды, себебі жарылып кетуі мүмкін. Ас әзірлеу немесе мұзын еріту үшін алдымен азық-түліктің сыртындағы пластик ораманы алып тастаңыз. Алайда кейде кейбір азық-түлікті жылыту немесе тамақ әзірлеу үшін бетін пластик жабқышпен жауып қою керек екенін ескеріңіз.
- Пеш есігінің әйнегін тазалау үшін түрпі тазалағыштарды немесе металдан жасалған үшкір ысқыштарды пайдалануға болмайды, себебі ол әйнектің бетін сырып тастап, оның бұзылуына себеп болады.
- Микротолқынды пешті шкафтың ішіне қоюға болмайды. Микротолқынды пеш ашық жерде бөлек тұруы керек.
- 8 жасқа толмаған балаларды құрылғыға және оның кабеліне жолатпаңыз.
- Бұл құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдалана алмайсыз.
- Бұл құрылғы қоғамдық тамақтану орындарында коммерциялық мақсатты қолдануға арналмаған. Бұл құрылғы тұрмыста және соған ұқсас қолданысқа арналған, мысалы:
  - Дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да жұмыс орындарындағы қызметкерлерге арналған асүйлер;
  - Ауылдағы үй;

- Қонақүйлердегі, мотельдердегі және басқа орталардағы клиенттер;
- Бір түндік қонақүйлер.

- Құрылғыны жылжымалы үйлердің (кемпингке арналған көліктерге) ішіне орнатуға болмайды.
- Жылытылатын азық-түлік пластиктен немесе қағаздан жасалған контейнерлерде болса, олар тұтанып кетуі мүмкін, сондықтан үнемі қадағалап тұруыңыз керек.
- Күйік шалмауы үшін, емізік бөтелкелердегі және нәрестелерге арналған банкалардағы тамақты араластыру немесе шайқау керек, оның температурасын тексерген соң ғана, балаға беріңіз.
- Микротолқынды пештерге қолдануға жарамды ыдыс-аяқты ғана пайдаланыңыз. Олар қызып кетіп, күйдіруі мүмкін.
  - Құрылғыны пайдаланбас бұрын, металдан жасалған пакет қыстырғышты алып тастаңыз.
  - Ішкі қабаты металдан (мысалы, алтын немесе күміс) жасалған ағаш және керамикалық контейнерлерді пайдаланбаңыз.
  - Микротолқынды пешпен ас әзірлеу барысында азық-түлікке және сусынға арналған металл контейнерлерді пайдалануға рұқсат етілмейді. Металл заттар пештің ішінде доға жасап, құрылғыны қатты зақымдауы мүмкін.
- Микротолқынды пеш азық-түлік пен сусынды жылытуға арналған. Азық-түлікті немесе киімді кептіру, сонымен қатар жылытқыларды, тәпішкелерді, губкаларды, дымқыл шүберекті және соған ұқсас заттарды кептірсеңіз, жарақат алу, от немесе өрт шығу қаупі бар.
- Түтін байқалса (немесе шықса) құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз және отты басу үшін есікті жабық ұстаңыз.
- Тек осы құрылғыға арналған температура датчигін пайдаланыңыз.
  - Басқа температура датчигімен құрылғыдағы температураның дәлме-дәл көрсеткішін ала алмайсыз.
  - Бұл үлгіде температура датчигі берілмейді.

- Микротолқынды пеште сорпа, тұздық және сусын сияқты сұйықтықтарды ысытқанда,
  - мойны жіңішке тік жақты контейнерлерді пайдаланбаңыз.
  - Шамадан тыс қатты ысытпаңыз.
  - Контейнерді пешке қоймас бұрын, сұйықтықты араластырыңыз және ысыту барысында қақпағын аздап ашып қойыңыз.
  - Контейнерді ұстаған кезде абайлаңыз.

    Сусындарды микротолқынмен ысытқанда, олар біраз уақыт өткен соң, қайнап жарылуы мүмкін, сондықтан контейнерді ұстағанда абай болыңыз.
  - Жылытып болған соң, біраз уақыт құрылғыдан шығармаңыз; оны абайлап араластырыңыз немесе шайқаңыз, содан кейін оны тұтынбас бұрын, температурасын тексеріңіз, себебі ол қатты ысып кетіп, күйдіруі мүмкін (әсіресе, емізік бөтелкелер және сәбилерге арналған тамақ банкалары).
- Бұл құрылғыны үнемі тазалап тұру және тамақ қалдықтарын сүртіп тастау керек. Құрылғыны таза ұстамаған жағдайда, оның беткі қабаттары зақымдалады және оның қызмет ету мерзімін азайтуы мүмкін. Нәтижесінде қауіпті жағдай тудыруы мүмкін.
- 8 жасқа толмаған және ересектер қадағалап тұрмаған балаларға тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын тапсыруға болмайды.
- Құрылғыны бу тазалағышпен тазалауға болмайды.

Орнату

- Розетканың жерге дұрыс тұйықталғанын және қуат сымындағы жерге тұйықтау ашасының зақымдалмағанын немесе қуат ашасынан алынбағанын тексеріңіз. Жерге тұйықтау туралы қосымша мәліметтерді LG Electronics тұтынушыларды қолдау орталығынан сұраңыз.
- Бұл құрылғыны жерге тұйықтау керек. Кабеліндегі өткізгіш сымдар мына ережелерге сәйкес түрлі түсті болып келеді:
  - КӨК: нөл
  - ҚОҢЫР: фаза

- ЖАСЫЛ және САРЫ: жерге тұйықтау сымы

- Бұл құрылғыдағы кабельдің өткізгіш сымдарындағы түстер ашадағы клеммаларды анықтайтын түрлі түсті белгілерге сәйкес келмейтіндіктен, былай істеңіз:
  - КӨК түсті сымды N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түсті клеммаға жалғау керек.
  - ҚОҢЫР түсті сымды L әрпімен белгіленген немесе ҚЫЗЫЛ түсті клеммаға жалғау керек.
  - ЖАСЫЛ және САРЫ немесе ЖАСЫЛ түсті сым G әрпімен немесе жерге тұйықтау таңбасымен белгіленген клеммаға жалғануы керек.

⏚ Жерге тұйықтау таңбасы

- Егер қуат көзінің сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, тәжірибесі бар білікті қызмет көрсетуші маман ауыстыруы керек. Оны дұрыс пайдаланбасаңыз, ауыр деңгейлі электрлік зақым келтіруі мүмкін.
- Бұл құрылғымен бірге ұзартқыш кабельдер жинағы немесе электрлік портативті розетка құрылғысы беріледі. Ұзартқыш жинақ электрлік портативті розетка құрылғысына қойылуы керек, оған су шашырамауы немесе кірмеуі тиіс.
- Қуат сымы зақымдалған немесе розетканың тесігі босап қалған болса, қуат сымын пайдаланбаңыз және өкілетті қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

Пайдалану

- Балалардың керек-жарақтармен ойнауына немесе құрылғының есігіне не басқа бір бөлігіне асылып тұруына болмайды.
- Құрылғы комбинациялық режимде жұмыс істегенде, температураның жоғары болуына байланысты балалар құрылғыны тек ересектердің қадағалауымен қолдануы керек.
- Құрылғының ішінде ештеңе жоқ болса, оны пайдалануға болмайды. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, микротолқынды энергияны өзіне сіңіріп алатын азық-түлік немесе су болуы керек.

- Зақымдалған құрылғыны пайдаланбаңыз. Әсіресе құрылғының есігі мықтап жабылуы керек және оның мына бөліктерінде зақым болмауы керек: (1) есік (майысқан), (2) топсалары мен бекітпелері (сынған немесе босап кеткен), (3) есіктің тығыздауыштары және тығыздалған беттер. Олар зақымдалған болса, шамадан тыс микротолқынды энергия әсер етуі мүмкін.
- Құрылғыны ішіндегі ылғалды құрғату үшін пайдалануға болмайды (мысалы, микротолқынды пешке су газетті, киімдерді, ойыншықтарды, электрлік құрылғыларды, үй жануарларын немесе баланы және т.б.). Олай еткен жағдайда, электрлік ток соғу нәтижесінде өрт шығуы, күйік шалуы немесе адам өлімі сияқты қауіп-қатер төнуі мүмкін.
- Әрбір жұмыс режиміне сәйкес келетін керек-жарақты пайдаланыңыз. Дұрыс пайдаланбау нәтижесінде құрылғы және керек-жарақтар зақымдалуы мүмкін немесе ұшқын мен өрт шығуы ықтимал.

ЕСКЕРТУ

⚠ ЕСКЕРТУ

- Құрылғыны қолдану кезінде адамдардың жарақаттану, құрылғының дұрыс жұмыс істемей қалу немесе өнімнің не мүліктің зақымдалу қаупін азайту үшін, қауіпсіздікке қатысты негізгі сақтық шараларын орындаңыз, оның ішінде:

Орнату

- Құрылғыны осы нұсқаулықтағы орнату талаптарына сәйкес орнатыңыз.
- Құрылғының абайсызда құлап кетпеуі үшін пеш есігінің алдыңғы жағында кемінде 8 см орын болуы керек.
- Құрылғыны пайдаланғанда, айналмалы тәрелкесі орнында болуы тиіс.
- Құрылғының төбесінде, астында немесе жанында орналасқан шығыс саңылауларды бітеп тастауға болмайды.

- Құрылғының алдыңғы беті мен есік арасына ешқандай зат (мысалы, асүй орамалы, майлықтар т.б.) қоймаңыз.

Пайдалану

- Гриль режимінде, конвекция режимінде және автоматты ас әзірлеу режимінде жұмыс істеп тұрғанда, құрылғыны (оның ішінде пештің есігін, сыртқы корпусын, артқы бөлігін, пештің қуысын, керек-жарақтарды және тамақты) ұстауға болмайды. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, қолжетімді беттердің температурасы тым жоғары болуы мүмкін. Қалың асүй қолғабын кимесеңіз, күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Құрылғының үстіне зат (кітап, қорап, су бөтелкесі, ваза т.б.) қоймаңыз. Құрылғы ысып кетуі, өрт шығуы немесе зат құлап кетіп, адамдарды жарақаттауы мүмкін.
- Есігі ашық тұрған құрылғыны пайдалануға болмайды. Ол шамадан тыс зиянды микротолқынды энергияның әсер етуіне себеп болады.
- Ас әзірлеу уақытын дұрыс орнатыңыз. Тамақ кішкентай болса, орнатылатын уақыт та аз болуы керек. Шамадан тыс қыздырсаңыз, тамақ өртеніп кетуі мүмкін, нәтижесінде құрылғыңыз зақымдалады.
- Қайта өңделген қағаз өнімдерін пайдаланбаңыз. Оларды тамақ әзірлеу кезінде пайдалансаңыз, құрамындағы заттардың кесірінен ұшқын немесе өрт шығуы мүмкін.
- Ас әзірлеу нұсқаулығында солай жазылмаса, тамақты қағаз майлықтарға немесе газетке орап жылытпаңыз.
- Ас әзірлеу үшін қағаз майлықтардың орнына газетті қолдануға болмайды.
- Газеттерді немесе шүберектерді кептіру үшін құрылғыны пайдаланбаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Қабығы аршылмаған жұмыртқаны пісірмеңіз. Қабығы аршылмаған және қайнаған жұмыртқаларды микротолқынды пеште жылытуға болмайды, себебі олар микротолқынды жылыту процесі аяқталғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін. Жұмыртқаның ішіне қысым жиналып, жарылады.

- Құрылғыда май шыжғыруға болмайды. Ол ыстық сұйықтықтың кенет қайнап кетуіне себеп болады.
- Картоп, алма немесе кез келген жемісті немесе көкөністі пісірмес бұрын, бірнеше рет тесіп алыңыз. Олар да жарылуы мүмкін.
- Түтін байқалса (немесе шықса) құрылғыны өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз және отты басу үшін есікті жабық ұстаңыз.
- Попкорн өнімін өндіруші компания ұсынған нақты нұсқауларды орындаңыз.
  - Попкорн жасау үшін қоңыр қағаз қаптарды пайдалануға болмайды.
  - Жарылмай қалған қауыздарды итеріп жаруға тырыспаңыз.
  - Попкорн жасалып жатқанда, құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
  - Ұсынылған уақыттан кейін попкорн жарылмаса, әрі қарай пайдаланбаңыз.
  - Шамадан тыс қыздырып жіберсеңіз, өрт шығуы мүмкін.
- Штепсель тығынын қолжетімді ету немесе сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сымда қосқышты орнату арқылы қуат қосылымын жасауға болады. Дұрыс емес тығынды немесе қосқышты пайдалансаңыз, электр тогы соғуы немесе өрт шығуы мүмкін.
- Ас әзірлеу барысында барлық ауа желдеткіштері таза болуы керек. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, желдеткіш саңылаулар бітеліп қалса, құрылғы қызып кетуі мүмкін.

Қызмет көрсету

- Ас әзірлеп бола салысымен, контейнерлерді, науаларды және сөрелерді дереу суға салып шаюға болмайды.
- Тазаламас бұрын, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз және біраз уақыт суытыңыз.
- Ас әзірлеп болған соң, тамақты және керек-жарақты алу үшін қолғап киіңіз, себебі пеш және керек-жарақтар қатты ысып кетуі мүмкін.

- Айналмалы тәрелкені шығармас бұрын, біраз суытып алыңыз.
- Құрылғының тығыздауыш беттерінде тамақтың немесе тазалағыш құралдың қалдықтары қылып қалмауын қадағалаңыз.
- Құрылғының іші мен сыртын таза ұстаңыз.

Тазалау

Пештің іші-сыртын таза ұстаңыз. Ішкі есіктің панелінде және алдыңғы жақтауында тамақ немесе май қалдықтары жиналып қалмауын ерекше қадағалаңыз. Пешті апта сайын, қажет болса, одан да жиі тазалап тұрыңыз.

- Абразивті тазалағыштар, болат талшықтарынан жасалған ысқыштар, қиыршықтасты шүберектер, кейбір қағаз майлықтар және т.с.с. заттар басқару панелін және пештің ішкі және сыртқы жағын зақымдауы мүмкін.

Ішін тазалау

Есіктің бетін дымқыл шүберекпен тазалаңыз және есік пен жақтаудың арасындағы ойықтарды сүртіп алыңыз. Май шашырандыларын сабынды шүберекпен сүртіп алып, шайып тастаңыз да, құрғатыңыз.

- Әсіресе тауықты немесе беконды дайындағаннан кейін, май шашырандыларын дымқыл қағаз сүлгімен сүртіп алыңыз.
- Пеш есігінің ішінде және сыртында бу жиналып қалса, панельдерді жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.

Сыртын тазалау

Пештің сыртын сабынды сумен тазалаңыз. Таза сумен шайып тастап, жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз.

- Пештің ішіндегі жұмыс істейтін бөліктерді зақымдап алмау үшін судың желдеткіш саңылауларға түсіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Есік және есік тығыздауыштары таза болуы керек. Тек жылы, сабынды суды пайдаланыңыз, шайып тастап, толығымен құрғатыңыз.
- Металл бөліктерді дымқыл шүберекпен жиі сүртіп тұрыңыз.

Басқару панелін тазалау

Абайсызда іске қосылып кетпеуі үшін, пештің есігін ашып қойыңыз. Дымқыл шүберекпен, содан кейін дереу құрғақ

шүберекпен сүртіңіз. Тазалап болғаннан кейін **СТОП** немесе **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

Керек-жарақтарды тазалау

Әйнек науаны және айналмалы сақинаны жұмсақ әрі көпіршікті сумен жуыңыз. Қатты кірлеп кеткен жерлеріне сұйық жуғыш құрал және губка пайдаланыңыз. Пайдаланбас бұрын, толығымен кептіріңіз.

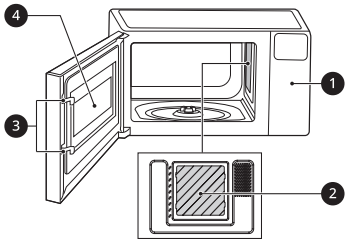
- Әйнек науаны және айналмалы сақинаны ыдыс жуғыш машинамен жууға болады.

ОРНАТУ

Өнім туралы жалпы ақпарат

Құрылғының беті немесе бөліктері үлгі түріне байланысты өзгеше болуы мүмкін.

Алдынан қарағандағы көрініс



❶ Басқару панелі

❷ Миканиттен жасалған төсеме

❸ Есік құлпының қауіпсіздік жүйесі

❹ Терезе

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ

- Пештің ішінде ештеңе болмаса немесе оның ішінде әйнек науасы болмаса, пешті пайдаланбаңыз. Қолданбайтын кезде ішіне бір стақан су қойып қойған дұрыс. Микротолқынды пеш абайсызда қосылып кетсе, су микротолқынды энергияны өзіне сіңіріп алады.

⚠ ЕСКЕРТУ

- Жарақат алмау немесе мүлікті зақымдамау үшін пеште тастан жасалған ыдысты, металдан жасалған асүй жабдықтарын немесе металдан тоқылған асүй жабдықтарын пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Пештің ішкі қуысынан миканиттен жасалған төсемені алмаңыз. Ол микролтолқынды пештің құрамдастарын тамақ шашырандыларынан қорғайды.

Аксессуарлар



❶ Әйнек науа

❷ Айналмалы сақина

⚠ ЕСКЕРТУ

- Микротолқынды пешті әйнек науасыз және айналмалы сақинасыз пайдаланбаңыз.

Сипаттамалар

Қуат көзі мен тұтынылатын қуат сатып алынған модельге байланысты өзгеруі мүмкін. Толығырақ белгілерді қараңыз.

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

- **Микротолқын шығысы**: макс. 700 Вт*1
- **Жиілік**: 2450 МГц*2
- **Өлшемдері (Е x Б x Қ)**: 455 мм x 260 мм x 330 мм
- **Қуат көзі**: 230 В~ 50 Гц
- **Қуат шығыны**: микротолқын 1000 Вт

*1 IEC 60705 RATING STANDARD. Сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

*2 Микротолқын жиілігі: 2450 МГц +/- 50 МГц (2-топ/В класы)

2-топқа жататын жабдық: 2-топта барлық ISM RF жабдығы бар, онда 9 кГц–400 ГГц аралығындағы жиілік ауқымындағы

радиожиілік энергиясы әдейі жасалады және қолданылады немесе тек қолданылады. Электрмагниттік радиация, индуктивтік және/немесе сыйымдылық байланыс, материалдарды қолдану немесе тексеру/талдау мақсатында қолданылады.

В класына жататын жабдық тұрғын үйлерде және төмен кернеулі қуат көзінің желісіне тікелей жалғанған тұрмыстық үйлерде қолданылатын жабдық.

ЕСКЕРТПЕ

- Ұзақ уақыт бойы 100% және 80% қуат деңгейлерінде пайдаланғанда, шығыс қуат біртіндеп азаяды, соның арқасында құрылғының электрлік тұрғыда ысып кетуінен қорғайды.

Орнатуға қойылатын талаптар

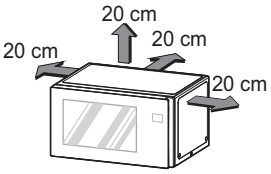
Орнату орындары

1 Микротолқынды пешті биіктігі кемінде 85 см болатын тегіс жерге қойыңыз.

- Пеш құлап кетпеуі үшін пештің алдында тағы кемінде 8 см-дей орын болуы керек.

2 Ауа айналымы жақсы болуы үшін пештің жоғарғы жағында кемінде 20 см, екі жағында 20 см-ден және пештің артында 20 см бос орын болуы керек.

- Пештің айналасында еркін ауа айналымы болуы өте маңызды.
- Ыстық ауа шығатын жері пештің астында немесе бүйір жағында орналасқан. Микротолқынды пешті жабық кеңістікке немесе шкафқа қойсаңыз, өнімді суытуға арналған ауа ағыны нашарлауы мүмкін. Ол пеш жұмысының нашарлауына және қызмет көрсету мерзімінің қысқаруына себеп болады.



3 Айналмалы сақинаны пештің ішіне қойып, оның үстіне әйнек науаны қойыңыз.

4 Штепсель ашасын розеткаға жалғаңыз.

- Пеш зақымдалмауы үшін ауа шығатын саңылауларды бекітпеңіз.
- Микротолқынды пеш қосылып тұрған розеткада басқа құрылғылар қосылып тұрмауы керек.
- Егер пеш дұрыс жұмыс істемесе, оны розеткадан ажыратыңыз және қайта қосыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Пешті газ немесе электр желілерінің үстіне қоймаңыз.

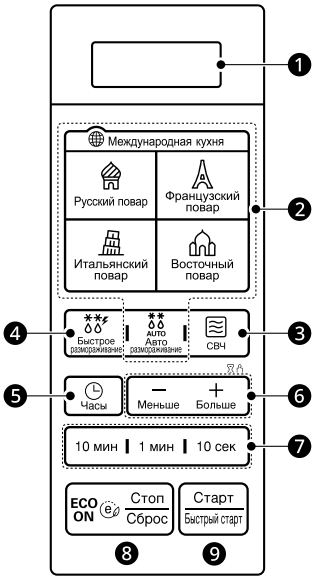
Радиожиілік кедергісі

- Микротолқынды пешті пайдаланғанда, радио, теледидар, сымсыз LAN желісі, Bluetooth, медициналық жабдық, сымсыз жабдық сияқты өнімді пайдалансаңыз,
- Микротолқынды пештің жиілігімен бірдей жиілік пайдалансаңыз, сол өнімдерден кедергі болуы мүмкін. Бұл кедергі микротолқындағы немесе өнімдегі ақау деген сөз емес. Сондықтан оны пайдалана беруге болады. Алайда медициналық құрылғы да кедергі қабылдауы мүмкін, сондықтан өнімнің жанында медициналық жабдықты пайдаланғанда абай болыңыз.

Пайдалану

Басқару панелі

Басқару панелінің функциялары



❶ Дисплей

Күннің уақытын, ас әзірлеу уақытының параметрлері және таңдалған ас әзірлеу функциялары көрсетіледі.

❷ Автоматты әзірлеу режимі

Түймелерді басып, көп қолданылатын тамақтарға арналған ас әзірлеу және мұзды еріту параметрлерін таңдаңыз.

❸ СВЧ

Ас әзірлеу қуатының деңгейін орнатыңыз.

❹ Быстрое размораживание

Тек 0,5 кг тартылған етті өте жылдам ерітіңіз.

❺ Часы

Тәулік уақытын орнатыңыз.

❻ Больше/Меньше

Ас әзірлеу уақытын, мөлшерін немесе салмағын орнатыңыз.

❼ Установка времени

Рецепттің пісіру уақытын таңдаңыз.

❽ СТОП/СБРОС

Пешті тоқтату немесе енгізілген параметрлерді өшіру.

Eco on

Энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді.

❾ СТАРТ

Пешті іске қосу, параметрлерді енгізу немесе 30 секундта 100% қуатпен ас әзірлеу үшін осы түймені басыңыз.

- Ас әзірлеу уақытын тағы 30 секунд ұзарту үшін осы түймені басыңыз (99 минут және 59 секундқа дейін).

ЕСКЕРТПЕ

- Пернені басқан сайын дауыстық сигнал шығады. Таймер немесе ас әзірлеу циклі аяқталғанда, әуен шығады.
- Шамадан тыс микротолқын энергиясының кері әсеріне ұшырамау үшін бұл пеште қауіпсіздік құлыптары орнатылған. Есік ашылғанда, пеш автоматты түрде ас әзірлеу процесін тоқтатады.

Пайдалану алдында

Микротолқынды қуат деңгейлері

Бұл микротолқынды пеште 5 қуат деңгейі бар, солардың арқасында ас әзірлеу процесін барынша ыңғайлы басқара аласыз. Түрлі тамаққа арналған қуат деңгейлерін кестеден таба аласыз.

- Ұзақ уақыт бойы 100% және 80% қуат деңгейлерінде пайдаланғанда, шығыс қуат біртіндеп азаяды, соның арқасында құрылғының электрлік тұрғыда ысып кетуінен қорғайды.

Қуат деңгейі	Пайдалану
Жоғары 700 Вт (100%)	• Су қайнату. • Ростбифті қуыру. • Тауық еттерін, балық, көкөніс және еттің жұқа тілімдерін дайындау.
560 Вт (80 %)	• Барлығы қайта жылыту. • Ет пен құс етін қуыру. • Саңырауқұлақтар мен моллюскаларды әзірлеу. • Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау.
420 Вт (60%)	• Торттар мен тоқаштарды пісіру. • Жұмыртқаларды дайындау. • Крем әзірлеу. • Күріш, сорпа дайындау.
280 Вт (40%)	• Барлығын еріту. • Сары май мен шоколадты еріту. • Қатты ет тілімдерін дайындау.
140 Вт (20%)	• Майды және кремі бар ірімшікті жұмсарту. • Балмұздақты жұмсарту. • Қамыр ашыту.

Сағатты орнату

Пешті қуат көзіне алғаш қосқанда немесе қуат сөніп қалғаннан кейін қайта қосылғанда, сағат әдепкі 24 сағаттық режимге келеді және дисплейде «0» жазуы пайда болады. Уақытты орнатуыңызға немесе 12 сағаттық режимге ауысуыңызға болады.

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимді таңдау үшін **Часы** түймесін басыңыз.

3 Қажетті сағат пен минутты орнату үшін **Установка времени** түймесін басып, **Часы** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Сағат режимін бастапқы күйге қайтару үшін қуат көзін ажыратып, қайта қосуыңыз керек.
- Дисплейде уақыт көрсетілгенін қаламасаңыз, пешті қосқан соң, **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.
- Дисплейде уақыт үнемі көрсетіліп тұратын параметр орнатылмаса, пеш қолданылмай тұрғанда, дисплей қуатты үнемдеу үшін өшіп қалады.

Child Lock (Балалардан қорғау құлпы)

Басқару панелін құлыптау үшін және пешті тазалап жатқанда абайсызда қосып алмау үшін немесе балалардың пешті өз беттерінше пайдалануына жол бермеу үшін осы қауіпсіздік функциясын пайдаланыңыз.

Балалардан қорғау құлпын ҚОСУЛЫ күйге орнату

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 Дисплейде «**L**» белгісі пайда болғанға дейін (шамамен 3 секунд) **СТОП/СБРОС** түймесін басып тұрыңыз.

Child Lock (Балалардан қорғау құлпы) функциясын өшіру
Дисплейде «**L**» белгісі өшкенге дейін (шамамен 3 секунд) **СТОП/СБРОС** түймесін басып тұрыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Орнатылған болса, 1 секундтан кейін дисплейде уақыт пайда болады.

ЕСКЕРТПЕ

- Пеш құлыптаулы тұрғанда қандай да бір перне басылса, дисплейде «**L**» белгісі пайда болады.
- Пешті қалыпты режимде пайдалана беру үшін пештің құлпын ашыңыз.

Іске қосу туралы қысқаша ақпарат

Жылдам іске қосу функциясы

Бұл функцияның көмегімен **СТАРТ** түймесін басқан сайын Жоғары қуатта ас әзірлеудің 30 секундтық интервалын орнатуға болады.

Жоғары деңгейлі қуатта 2 минут ас әзірлеу

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 **СТАРТ** түймесін төрт рет басып көріңіз.
- Пеш ас әзірлеуді бастайды және дисплейде кері санақ басталады.

ЕСКЕРТПЕ

- Пеш ас әзірлеу процесін дереу бастап, жоғары қуат деңгейінде 30 секунд жұмыс істейді.
- **СТАРТ** түймесін басқан сайын ас әзірлеу уақыты 30 секундқа артады.
- Ас әзірлеу уақытын 99 минут 59 секундқа дейін ұзартуға болады.

Қолмен реттелетін ас әзірлеу процесі

Автоматты ас әзірлеу функциясын қолданбасаңыз, ас әзірлеу уақыты мен қуат деңгейі қолмен орнатылады.

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 Дисплейде қажетті қуат деңгейі пайда болғанға дейін **СВЧ** түймесін басыңыз.

3 Қажетті уақытты таңдау үшін **Установка времени** түймесін басып, **СТАРТ** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Егер қуат деңгейі таңдалмаса, пеш әдепкі параметр бойынша Жоғары қуат деңгейінде тұрады.

Екі сатылы пісіру

Әртүрлі қуат деңгейлері мен пісіру уақыттары бар 2 кезеңде тағамды пісіруге бағдарламалаңыз.

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 1-кезеңді орнату
1) Дисплейде қажетті қуат деңгейі пайда болғанға дейін **СВЧ** түймесін басыңыз.
2) Қажетті уақытты таңдау үшін **Установка времени** түймесін басыңыз.

3 2-кезеңді орнату
1) Дисплейде қажетті қуат деңгейі пайда болғанға дейін **СВЧ** түймесін басыңыз.
2) Қажетті уақытты таңдау үшін **Установка времени** түймесін басыңыз.

4 **СТАРТ** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- 1-кезеңнің соңында ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛ естіледі және 2-кезең басталады.

- Бағдарламаны өшіру үшін **СТОП/СБРОС** түймесін екі рет басыңыз.

Энергия үнемдеу

Микротолқынды пеш пеште пісірмеген кезде дисплейді өшіру арқылы энергияны үнемдейді.

1-әдіс

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз. Дисплейде «0» пайда болады.

2 **СТОП/СБРОС** түймесін қайта басыңыз. Дисплей өшіріледі.

2-әдіс

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз. Дисплейде «0» пайда болады.

2 Есік ашылғаннан немесе жабылғаннан 5 минуттан кейін дисплей өшеді.

ЕСКЕРТПЕ

- Энергияны үнемдеу күйінде кез келген пернені бассаңыз, дисплей қосылады.

Ас әзірлеу режимі

Бұл функцияда белгілі бір тамақты автоматты түрде әзірлеу үшін алдын ала бағдарламаланған параметрлер бар.

Автоматты әзірлеу режимі

Автоматты әзірлеу режимі тағамның түрін таңдап, оның салмағын енгізу арқылы сүйікті тағамдарыңыздың көпшілігін оңай дайындауға мүмкіндік береді.

Русский повар

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 Дисплейде қажетті код пайда болғанға дейін **Русский повар** түймесін басыңыз.

3 **Больше/Меньше** түймесін басу арқылы қажетті салмақты таңдап, **СТАРТ** түймесін басыңыз.

rc-1 Борщ (1,7 кг)
Ингредиенттер

- 300 г сиыр еті, кесектерге кесілген
- 0,5 қызылша, туралған
- 0,5 сәбіз, туралған
- 0,5 пияз, туралған
- 1 картоп, туралған
- 1 қызанақ, туралған
- 100 г қырыққабат, туралған
- 1 түйір сарымсақ, ұсақталған
- 1 ас қасық томат пастасы
- 3 ас қасық балғын шөптер, туралған
- 2 кесе су немесе ет сорпасы
- 1 шай қасық сірке суы
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Барлық ингредиенттерді терең әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз. Пластик қаптамамен жауып, желдетіңіз.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

rc-2 Етті тұздықты сорпа (1,7 кг)
Ингредиенттер

- 100 г шұжық, туралған
- 1 пияз, туралған
- 1 қызанақ, туралған
- 3 маринадталған қияр, туралған
- 10 сүйексіз қара зәйтүн, туралған
- 2 ас қасық томат пастасы
- 3 кесе су немесе ет сорпасы
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Барлық ингредиенттерді терең әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз. Пластик қаптамамен жауып, желдетіңіз.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

rc-3 Қабықты картоп (0,2–0,8 кг)
Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс: шыны науа
- 180–220 г орташа көлемді картопты таңдаңыз. Оларды жуып, кептіріңіз. Шанышқымен бірнеше жерінен тесіңіз.
- Пісіргеннен кейін, алюминий фольгамен 5 минутқа жауып қойыңыз.

rc-4 Құтылардағы ет (1,0 кг)
Ингредиенттер

- 400 г туралған тауық еті
- 1 ас қасық майонез
- 2 картоп, туралған
- 1 пияз, туралған
- 1 қызанақ, туралған
- 100 г үгітілген ірімшік
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Тауық еті, майонез, тұз және бұрышты араластырыңыз.
- Қалған ингредиенттерді терең әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз. Пластик қаптамамен жауып, желдетіңіз.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

rc-5 Тұшпара (0,3 кг)
Ингредиенттер

- 15–20 дана мұздатылған тұшпара
- 2,5 кесе су
- 1 лавр жапырағы
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: мұздатылған
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Барлық ингредиенттерді терең әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз. Пластик қаптамамен жауып, желдетіңіз.

rc-6 Буланған арқан балық еті (0,4 кг)
Ингредиенттер

- 400 г ақсерке стейкі
- 1 ас қасық лимон шырыны
- 1 ас қасық су
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай
- Балыққа арналған кез келген дәмдеуіштер

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз ыдыс
- Тұз, бұрыш, дәмдеуіштер және лимон шырыны қосылған ақсерке стейкін ыдысқа салыңыз.
- Ыдысқа су құйыңыз.

rc-7 Көкөністермен форель (0,3 кг)
Ингредиенттер

- 250 г форель стейкі
- 50 г мұздатылған аралас көкөністер
- 10 г май
- 1 ас қасық лимон шырыны
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз ыдыс
- Пергамент қағазын майлаңыз.
- Форельді тұз, бұрыш және лимон шырынымен дәмдеңіз.
- Форель мен көкөністерді пергамент қағазымен жабыңыз.

rc-8 Қарамықтан істелген (0,3 кг)
Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы

- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- 300 г қарақұмық жармасын жуып, кептіріңіз. Терең әрі үлкен ыдысқа 600 мл су құйып, тұз салыңыз да, 15 минут қайнатыңыз, содан кейін пластик қаптамамен жауып, желдетіңіз.
- Пісіргеннен кейін, 15 минутқа жауып қойыңыз.

Французский повар

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 Дисплейде қажетті код пайда болғанға дейін **Французский повар** түймесін басыңыз.

3 **СТАРТ** түймесін басыңыз.

Fc-1 Француз пияз сорпасы (1,5 кг)
Ингредиенттер

- Жұқалап кесілген 4 пияз
- 50 г сары май
- 1 шай қасық қант
- 1 шай қасық әмбебап ұн
- 3 шыныаяқ сиыр етінің сорпасы
- 0,5 шыныаяқ қызыл шарап
- 8 тілім қуырылған француз наны
- 1 шыныаяқ үгітілген ірімшік

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Пиязды қант пен сары май қосып, қызарғанша қуырыңыз.
- Пісірілген пияз бен ұнды араластырып, сиыр етінің сорпасы мен қызыл шарапты қосыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.
- Піскеннен кейін сорпаны араластырып, тостағандарға құйыңыз.
- Әр тостағандағы сорпаның үстіне 1 тілім қуырылған нан қойып, қуырылған нанға ірімшік жағыңыз.
- Ірімшік ерігенше микротолқынды пеште 1–2 минут пісіріңіз.

Fc-2 Мидия қосылған сірнелі крем сорпасы (1,2 кг)
Ингредиенттер

- 1 картоп, туралған
- 0,5 пияз, туралған
- 2 ас қасық балғын шөптер, туралған
- 1 балдыркөк сабағы, туралған
- 800 г мидия, қабығы аршылған және шашақтары жойылған
- 0,5 шыныаяқ ақ шарап
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай
- 600 г кремді сорпа

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Шұңғыл және үлкен ыдысқа картоп, пияз, балғын шөптер, балдыркөк, мидия, ақ шарап, тұз және бұрыш қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Піскеннен кейін кремді сорпаны қосып, жақсылап араластырыңыз.

Fc-3 Саумалдық қосылған крем сорпасы (1,2 кг)
Ингредиенттер

- 600 г көкөніс пюресі
- 1,5 шыныаяқ тауық етінің сорпасы
- 2 ас қасық әмбебап ұн
- 2 ас қасық сары май
- 1 шыныаяқ кілегей
- Мускат жаңғағы, тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Барлық ингредиенттерді терең әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

Fc-4 Рататуй (1,5 кг)
Ингредиенттер

- 1 пияз, баклажан, цуккини және түрлі-түсті тәтті бұрыш, кесектерге бөлінген
- 3 қызанақ, туралған
- 1 ас қасық томат пастасы
- 2 түйір сарымсақ, ұсақталған
- 1 ас қасық балғын шөптер, туралған
- 2 ас қасық сірке суы
- 1 шай қасық қант
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

Fc-5 Фарш салынған қызанақтар (1,2 кг)
Ингредиенттер

- 4 орташа қызанақ
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай
- Тартылған сиыр еті
  - 400 г тартылған сиыр еті
  - 0,5 шыныаяқ нан үгіндісі
  - 2 түйір сарымсақ, ұсақталған
  - 1 ас қасық: дижон қышасы, кептірілген көк және пармезан ірімшігі

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз ыдыс
- Қызанақтардан қақпақ сияқты етіп үстіңгі жағын кесіп, дәндерін алып тастаңыз. Содан кейін әр қызанақтың үстіне тұз бен бұрыш себіңіз.
- Қызанақтарға тартылған сиыр етін толтырып, қақпағын жабыңыз.
- Тартылған ет салынған қызанақтарды орналастырып, полиэтиленді орамамен жабыңыз.

Fc-6 Фарш салынған қозықұйрық (0,5 кг)
Ингредиенттер

- 15–20 саңырауқұлақ
- **Салынды**

  Ингредиенттер

  - 2 ас қасық сары май
  - Саңырауқұлақ сабақтары, туралған
  - 0,25 шыныаяқ қызыл шарап
  - 30 г нан үгіндісі
  - 3 ас қасық балғын шөптер, туралған
  - 0,5 шыныаяқ кілегей
  - Тұз бен бұрыш дәміне қарай

  Нұсқаулар

  - Саңырауқұлақ сабақтарын табада сары майға қуырыңыз. Қызыл шарапты, нан үгіндісін және балғын шөптерді қосып, жақсылап араластырыңыз.
  - Кілегейді қосып, қоюланғанша баяу отта қайнатыңыз. Тұз және бұрышпен дәмдеңіз.
- 50 г үгітілген ірімшік

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс: сөредегі ыстыққа төзімді шыны ыдыс
- Әр саңырауқұлақтың сабағын алып, табаққа салыңыз.
- Әр саңырауқұлақтың қақпағын салындымен толтырыңыз.
- Әр салынды салынған саңырауқұлаққа ірімшік себіңіз.
- Табақты торлы сөреге қойыңыз.

Fc-7 Бөлке ішіндегі Жульен (0,8 кг)
Ингредиенттер

- 4–5 тоқаш
- 50 г үгітілген ірімшік
- **Салынды**

  Ингредиенттер

  - 2 ас қасық сары май
  - 200 г туралған тауықтың төс еті
  - 100 г туралған саңырауқұлақ
  - 1 туралған пияз
  - 1 шыныаяқ кілегей
  - Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Тауықтың төс еті, саңырауқұлақтар мен пиязды сары майға табада қуырыңыз.
- Кілегейді қосып, қоюланғанша баяу отта қайнатыңыз.
- Тұз бен бұрыш қосыңыз.

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс: сөредегі ыстыққа төзімді шыны ыдыс
- Тоқаштардың үстіңгі бөлігін кесіп алып, сыртын бүлдіріп алмайтындай ішіндегісін алыңыз.
- Әр тоқашты салмамен толтырып, тартылған ет салынған тоқаштарды шыны ыдысқа қойыңыз.
- Әр тоқаштың үстіне ірімшік қосыңыз.

Fc-8 Қара өрік қосылған тауық аяқтары (1,2 кг)
Ингредиенттер

- 1 туралған пияз, сәбіз
- 500 г тауық аяқтары
- 1 шыныаяқ тауық етінің сорпасы
- 15 жарты және сүйексіз қара өрік
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Барлық ингредиенттерді терең әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

Итальянский повар

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 Дисплейде қажетті код пайда болғанға дейін **Итальянский повар** түймесін басыңыз.

3 **СТАРТ** түймесін басыңыз.

Ic-1 Теңіз өнімдері қосылған крем сорпасы (0,5 кг)
Ингредиенттер

- 1 картоп, туралған
- 0,5 пияз, туралған
- 2 ас қасық балғын шөптер, туралған
- 1 балдыркөк сабағы, туралған
- 200 г теңіз өнімдері, тазартылған және аршылған
- 2 ас қасық өсімдік майы
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай
- **600 г кремді сорпа**

  Ингредиенттер

  - 0,5 шыныаяқ сары май
  - 6 ас қасық әмбебап ұн
  - 2 шыныаяқ сүт
  - 1 тауық еті сорпасының текшесі

  Нұсқаулар

  - Қуыруға арналған табада сары майды ерітіп, ұн қосып, біркелкі болғанша араластырыңыз.
  - Сүт пен тауық еті сорпасының текшесін қосып, қоюланғанша қайнатыңыз.

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Шұңғыл және үлкен ыдысқа картоп, пияз, балғын шөптер, балдыркөк, мидия, ақ шарап, тұз және бұрыш қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Қабықтарды алып тастаңыз, кремді сорпаны қосып, жақсылап араластырыңыз.

Ic-2 Пьемонт сорпасы (1,5 кг)
Ингредиенттер

- 2 жұмыртқа
- 4 ас қасық ұн
- 2 ас қасық үгітілген ірімшік
- 5 шыныаяқ су

- Мускат жаңғағы, тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Барлық ингредиентті шұңғыл әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

Іс-3 Қызанақ және сірне қосылған баклажан (1,0 кг)
Ингредиенттер

- 1–2 баклажан
- 1–2 қызанақ
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай
- 100 г үгітілген ірімшік

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз ыдыс
- Баклажан мен қызанақты 1,5 см тілімдерге кесіп, тұз бен бұрыш қосыңыз.
- Баклажан мен қызанақты табаққа салып, әрбір қызанақтың үстіне ірімшік қосыңыз.

Іс-4 Тунец пен нан салынған бұрыш (1,5 кг)
Ингредиенттер

- 4 түрлі түсті тәтті бұрыш
- 2 банка, тунец
- 2 дана кепкен қара нан, туралған
- 1 түйір ұсақталған сарымсақ
- 100 г пармезан ірімшігі
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай
- 200 г қызанақ пюресі

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз ыдыс
- Бұрыштың жоғарғы бөлігін кесіп, дәндерін алыңыз.
- Тунец, нан, сарымсақ, пармезан ірімшігі, тұз және бұрышты араластырыңыз.
- Бұрышты тунец қоспасымен толтырып, салынды салынған бұрышты табаққа салыңыз.
- Үстіне қызанақ пастасын қосып, полиэтиленді үлбірмен жабыңыз.

Іс-5 Спагетти болоньез (1,0 кг)
Болонез тұздығына арналған ингредиенттер

- 1 ас қасық зәйтүн майы
- 1 пияз, туралған
- 1 түйір сарымсақ, ұсақталған
- 400 г тартылған сиыр еті
- 100 г қызанақ пастасы
- 2 қызанақ, туралған
- 1 ас қасық кептірілген көк
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Паста ингредиенттері

- 150 г макарон, қаптамадағы нұсқау бойынша пісірілген
- 1 ас қасық пармезан ірімшік

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Болонез тұздығының барлық ингредиенттерін шұңғыл әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.
- Піскеннен кейін, араластырып, пісірілген макаронға болонез тұздығын қосыңыз және үстелге қояр алдында пармезан ірімшігімен немесе қалауыңызша безендіріңіз.

Іс-6 Спагетти карбонара (0,4 кг)
Карбонара тұздығына арналған ингредиенттер

- 100 г ысталған бекон, туралған
- 1 түйір сарымсақ, ұсақталған
- 0,5 шыныаяқ кілегей
- 4 жұмыртқаның сарысы
- 100 г пармезан ірімшігі
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Паста ингредиенттері

- 150 г макарон, қаптамадағы нұсқау бойынша пісірілген
- 1 ас қасық пармезан ірімшік

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Беконды сарымсақпен бірге аздап майланған табада кішкене қызарғанша қуырыңыз және артық майды ағызыңыз.
- Пісірілген бекон, кілегей, жұмыртқаның сарысы, пармезан ірімшігі, тұз және бұрышты шұңғыл әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Піскеннен кейін, араластырып, пісірілген макаронға карбонара тұздығын қосыңыз және үстелге қояр алдында пармезан ірімшігімен немесе қалауыңызша безендіріңіз.

Іс-7 Рисотто (1,2 кг)
Ингредиенттер

- 200 г рисотто күріші
- 1,5 кесе су немесе ет сорпасы
- 0,5 шыныаяқ сүт
- 200 г сиыр еті, туралған
- 2 жұмыртқа
- 1 пияз, туралған
- 50 г жасыл бұршақ
- 100 г үгітілген ірімшік
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Барлық ингредиенттерді терең әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

Іс-8 Майға қуырылған алма (1 тағам)
Ингредиенттер

- 0,5 алма
- 1 шыныаяқ қант қосылған су (1 шыныаяқ су + 2 ас қасық қант)

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс: шыны науа
- Алманы көкөніс кескішпен немесе көкөніс тазартқышпен мүмкіндігінше жұқа етіп турап, 1–2 сағатқа қант қосылған суға салыңыз.
- Кесілген алманы сүлгімен құрғатып, пергамент қағазға салыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бір қабат етіп жайыңыз.
- Піскеннен кейін, 1–2 сағатқа қойып қойыңыз.

Восточный повар

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 Дисплейде қажетті код пайда болғанға дейін **Восточный повар** түймесін басыңыз.

3 **СТАРТ** түймесін басыңыз.

Ос-1 Харчо сорпасы (1,5 кг)
Ингредиенттер

- 400 г сиыр немесе қой еті, текшелерге кесілген
- 100 г ұзын дәнді күріш, жуылған және кептірілген, 50 г туралған жаңғақ
- 1 пияз, туралған
- 3 түйір сарымсақ, туралған
- 1 қызыл бұрыш, ұсақталған
- 2 шай қасық ұнтақталған қызыл бұрыш
- 3 ас қасық балғын шөптер, туралған
- 2,5 кесе су немесе ет сорпасы
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Барлық ингредиенттерді терең әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз.

- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

Ос-2 Азу (1,5 кг)
Ингредиенттер

- 500 г сиыр немесе шошқа еті, текшелерге кесілген
- 1 маринадталған қияр, текшелерге кесілген
- 2 картоп, текшелерге кесілген
- 1 пияз, текшелерге кесілген
- 2 түйір сарымсақ, ұсақталған
- 2 ас қасық томат пастасы
- 2 ас қасық өсімдік майы
- 1 шыныаяқ су немесе ет сорпасы
- 1 дана лавр жапырағы
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Барлық ингредиенттерді терең әрі үлкен ыдысқа салып, жақсылап араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

Ос-3 Долма (1,0 кг)
Ингредиенттер

- 1 кәстрөл жүзім жапырақтары
- 200 г пісірілген күріш
- 500 г тартылған сиыр еті
- 1 пияз, туралған
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай
- 0,5 кесе су
- 0,5 шыныаяқ қаймақ

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Ыдысқа пісірілген күріш, тартылған сиыр еті, пияз, тұз және бұрыш қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Жүзім жапырағын тегіс жерге қойып, жапырақтың ортасына 1,5 қасық толтырып күріш қоспасын салыңыз. Күріш қоспасын жапыраққа ораңыз.
- Барлық оралған жапырақтарды қатарға тізіп шұңғыл әрі үлкен ыдысқа салып, сумен жабыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Піскеннен кейін қаймақпен немесе қалауыңызша ұсыныңыз.

Ос-4 Палау (1,2 кг)
Ингредиенттер

- 300 г сиыр еті, текшелерге кесілген
- 1 пияз, туралған
- 1 сәбіз, туралған
- 3 түйір сарымсақ, туралған
- 1 шай қасық куркума
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай
- 200 г ұзын дәнді күріш, жуылған және кептірілген
- 2 кесе су немесе ет сорпасы

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Сиыр еті, пияз, сәбіз және сарымсақты майланған табада қызарғанша қуырыңыз. Куркума, тұз және бұрыш қосып, мұқият араластырыңыз.
- Дайын қоспаны шұңғыл үлкен ыдысқа салып, күріш пен су қосыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

Ос-5 Карри тауығы (1,5 кг)
Ингредиенттер

- 400 г тауықтың төс еті, кесектерге кесілген
- 0,25 шыныаяқ зәйтүн майы
- 0,5 шыныаяқ: су немесе ет сорпасы, табиғи йогурт
- 400 г қызанақ тұздығы
- 2 пияз, туралған
- 4 түйір сарымсақ, ұсақталған

- 1 дана: зімбір тамыры, аршылған, даршын таяқшасы
- 2 кептірілген қызыл чили
- 1 шай қасық куркума ұнтағы
- 1 ас қасық лимон шырыны
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз табақ
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.

Ос-6 Шаурма (0,8 кг)
Ингредиенттер

- 4–6 лаваш немесе жұқа бидай жалпақ наны
- 200 г тауықтың төс еті, қайнатылған және майдалап туралған
- 1 қызанақ, туралған
- 1 қияр, туралған
- 3 ас қасық туралған балғын шөп
- Тұздық
  - 1 ас қасық майонез
  - 1 ас қасық қаймақ
  - 1 ас қасық кетчуп
  - 1 түйір сарымсақ, туралған

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз ыдыс
- Үлкен, шұңғыл ыдысқа тауықтың төс еті, қызанақ, қияр және шөпті қосып, жақсылап араластырыңыз.
- Тұздыққа арналған барлық ингредиентті басқа ыдысқа араластырыңыз.
- Лавашты тегіс жерге қойып, үстіне тұздық пен тауық қоспасын салыңыз. Дөңгелетіп ораңыз.
- Орамдарды табаққа салыңыз да, полиэтиленді үлбірмен жабыңыз.

Ос-7 Баклажан икрасы (1,2 кг)
Ингредиенттер

- 2 баклажан, қабығы аршылған және туралған
- 1 тәтті бұрыш, туралған
- 1 пияз, сақиналарға кесілген
- 1 қызанақ, майдалап туралған
- 2 ас қасық балғын шөптер, туралған
- 2 түйір сарымсақ, туралған
- 1 ас қасық зәйтүн майы
- 1 шай қасық қант
- Тұз бен бұрыш дәміне қарай

Нұсқаулар

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз ыдыс
- Барлық ингредиенттерді шұңғыл әрі үлкен ыдысқа салып, мұқият араластырыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.
- Пісіру кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.
- Піскеннен кейін көкөністерді асүйлік комбайнмен немесе блендермен пюреге айналдырыңыз.

Ос-8 Хинкали (0,6 кг)

- Бастапқы температура: бөлме температурасы
- Ыдыс-аяқ: микротолқынға қауіпсіз ыдыс
- Мұздатылған тұшпараны табаққа салыңыз. Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін бір қабатқа жайыңыз.
- Желдетілген пластик орамасы бар қақпақ.

Автоматты еріту режимі

Пештің алдын ала орнатылған 4 еріту циклі бар. Еріту функциясы мұздатылған азық-түлікті ерітеді. Еріту кестесінде түрлі азық-түлік үшін ұсынылған еріту циклдері бар. Еріту функциясы үнемі дыбыстық сигналдар шығарып, азық-түлікті тексеруді, аударуды, бөлуді немесе қайта орналастыруды есіңізге салып отырады.

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 Дисплейде қажетті мәзір коды пайда болғанға дейін **Авто размораживание** түймесін басыңыз.

3 **Больше/Меньше** түймесін басу арқылы қажетті салмақты таңдап, **СТАРТ** түймесін басыңыз.
- Дисплейде кері санақ пайда болады.

4 Дыбыстық сигнал шыққанда есікті ашып, еріген бөліктерін шығарып тастаңыз және азық-түлікті аударып қойыңыз.

5 Еріту циклін жалғастыру үшін **СТАРТ** түймесін басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ

- Ерітілетін азық-түлік микротолқынды пешке салуға болатын қолайлы контейнерге салынып, айналмалы шыны табаққа қақпақсыз орналастырылуы керек.
- Қажет болса, ет немесе құс етінің жұқа жерлерін жалпақ алюминий жұқалтырмен қорғаңыз. Бұл еріту кезінде жұқа жерлердің қызып кетуін болдырмайды. Жұқалтыр пештің қабырғаларына тиіп тұрмайтынына көз жеткізіңіз.
- Тартылған ет, котлеттер, шұжықтар және бекон сияқты өнімдерді мүмкіндігінше тезірек бөліңіз.

Автоматты еріту мәзірі

Қажетті код пен салмақты орнату үшін төмендегі кестені қараңыз.

dEF1 ЕТ (0,1–4,0 кг)

- Ыдыс: микротолқынды пешке арналған ыдыс (жалпақ тәрелке)
- Тартылған сиыр еті, филе стейк, бұқтыру текшелері, сүйексіз стейк, құмырадағы қуырдақ, орама қуырдақ, сиыр етінен жасалған бургер, қой етінің котлеті, қуырылған орама, шұжық, котлеттер (2 см)
- Тұру уақыты: 5 - 15 минут.

dEF2 ҚҰС (0,1–4,0 кг)

- Ыдыс: микротолқынды пешке арналған ыдыс (жалпақ тәрелке)
- Тұтас тауық еті, аяғы, төс еті, күркетауықтың төс еті (салмағы 2,0 кг-ға дейін)
- Тұру уақыты: 20 - 30 минут.

dEF3 БАЛЫҚ (0,1–4,0 кг)

- Ыдыс: микротолқынды пешке арналған ыдыс (жалпақ тәрелке)
- Филе, стейктер, тұтас балық, теңіз өнімдері
- Тұру уақыты: 10 - 20 минут.

dEF4 НАН (0,1–0,5 кг)

- Ыдыс: қағаз сүлгі немесе жалпақ тәрелке
- Нан тілімдері, тоқаштар, багеттер және т.б.
- Тілімдерді бөліп қойыңыз және қағаз сүлгілердің арасына немесе тәрелкенің үстіне қойыңыз.
- Тұру уақыты: 1 - 2 минут.

Жылдам еріту режимі

Бұл мүмкіндік тек 0,5 кг тартылған етті өте жылдам ерітуге мүмкіндік береді.

1 **СТОП/СБРОС** түймесін басыңыз.

2 0,5 кг ет салыңыз.

3 **Быстрое размораживание** түймесін басыңыз.
- Дисплейде кері санақ пайда болады.

4 Дыбыстық сигнал шыққанда есікті ашып, еріген бөліктерін шығарып тастаңыз және азық-түлікті аударып қойыңыз.

5 Еріту циклін жалғастыру үшін **СТАРТ** түймесін басыңыз.

Жылдам еріту мәзірі

Толтырма (0,5 кг)
Нұсқаулар

- Ыдыс: микротолқынды пешке арналған ыдыс (жалпақ тәрелке)
- Тұру уақыты: 5 - 15 минут.

Ыдыс-аяққа қатысты нұсқаулық

Микротолқынға қауіпсіз ыдыс-аяқ

- **Пешке төзімді әйнек**: ыстыққа төзімді әйнек ыдыстарды микротолқынды пеште қолдануға болады. Оған пешке төзімді әйнек ыдыс-аяқтың барлық брендтері кіреді. Алайда, стақан немесе шарап бокалы сияқты әйнектен жасалған нәзік ыдыстарды пайдаланбаңыз, себебі ішіндегі азық-түлік ысығанда, сынып кетуі мүмкін.
- **Қыштан Тастан Керамикадан жасалған ыдыстар**: металдан жасалған көмкермесі жоқ табақтар, тәрелкелер, қыштан, тастан, керамикадан жасалған ыдыстар және жалпақ тәрелкелер қолданыңыз. Осы материалдардан жасалған көптеген контейнерлер микротолқынға төзімді келеді, бірақ оларды қолданбас бұрын тексеріп алыңыз.
- **Пластик**
  - **Азық-түлік сақтауға арналған пластик контейнерлер**: бұл контейнерлерді жылдам жылытылатын тамақтарға қолдануға болады. Алайда, оларды пештің ішінде ұзақ уақыт тұрмауы керек, себебі ыстық тамақтың әсерінен пластик контейнерлер деформацияланууы немесе еріп кетуі мүмкін.
  - **Ас әзірлеуге арналған пластик қаптар**: ас әзірлеуге арналған мұндай қаптарды микротолқынды пеште қолдана беруге болады. Ыстық бу шығып кететіндей қаптарды тесіп қоюды ұмытпаңыз. Микротолқынды пеште кәдімгі пластик қаптарды пайдалануға болмайды, олар жыртылуы немесе еріп кетуі мүмкін.
  - **Микротолқынды пешке арналған пластик ыдыс-аяқтар**: микротолқынды пешке арналған алуан түрлі және өлшемді ыдыс-аяқтар бар. Асүйге арналған жаңа жабдық сатып алғанша, өзіңіз қолданып жүрген жабдықтарды пайдалана беруіңізге болады.
- **Қағаз**: қағаз сүлгілерді, балауызды қағаздарды, қағаз майлықтарды және металдан жасалған көмкермесі жоқ қағаз тәрелкелерді пайдаланыңыз. Қағаздан жасалған тәрелкелерді микротолқынды пеште қолданған ыңғайлы әрі қауіпсіз, бірақ ас әзірлеу уақыты қысқа болуы керек және майлылығы мен ылғалдығы төмен тамақ әзірленуі тиіс. Қағаз сүлгілермен де тамақты орап қоюға болады және бекон сияқты майлы тамақтарды әзірлеп жатқанда, науаның түбіне жайып қоюға болады. Жалпы түрлі түсті қағаз өнімдерін пайдаланбағаныңыз жөн, оның түсі шығып кетеді. Кейбір қайта өңделген қағаз өнімдердің құрамында қоспалар болады, оларды микротолқынды пеште қолданғанда, өрт шығуы мүмкін.
- **Ыдыс-аяқ**: қыштан, тастан және керамикадан жасалған көптеген контейнерді микротолқынды пеште қолдана беруге болады. Егер қандай да бір күмәніңіз болса, өндірушінің нұсқаулығын оқыңыз немесе микротолқынды пешке салып көріңіз. Боялған тәрелкелерді микротолқынды пешке салмаңыз, себебі баяудың құрамында металл болса, ұшқын түзілуі мүмкін.

Микротолқынға қауіпті ыдыс-аяқ

- **Металл контейнерлер** және **металдан жасалған декорация**
  - Микротолқынды пеште металдан жасалған немесе металл көмкермесі бар ыдыс-аяқты пайдаланбаңыз.
  - Микротолқын металға сіңбейді. Микротолқындар пештегі металл заттардан шағылысып, найзағайға ұқсас ұшқын шығарады.
  - Металл азық-түлікті микротолқынды энергиядан қорғайды және тамақ бірқалыпты ысымайды. Сонымен қатар металл шампураларды, термометрлерді, фольга подностарды, металл көмкермесі бар немесе металл таспасы бар ыдыс-аяқты, көмештеу формаларын пайдалануға

болмайды. Металл көмкерме қалыпты ас әзірлеуге кедергі жасайды және пешті зақымдауы мүмкін.

Пайдаланбас бұрын ыдыс-аяқты тексеру

Ыстыққа төзімді және металдан жасалмаған ыдыс-аяқтың көбін микротолқынды пеште қолдана беруге болады. Алайда кейбір ыдыс-аяқтың құрамында микротолқынды пеште қолдануға болмайтын материалдар болуы мүмкін. Ыдыс-аяқты микротолқынды пеште қолдануға болатынын немесе болмайтынын анықтау үшін, мына қадамдарды орындаңыз.

1 Тексерілетін контейнер мен су толтырылған әйнек шынаяқты пештің ішіне қатар қойыңыз.

2 Контейнер мен әйнек шынаяқты 1 минут ЖОҒАРЫ қуатпен ысытыңыз.

- Су ысып кеткенмен, контейнер суық болып тұрса, контейнерді микротолқынды пеште қолдана беруге болады.
- Егер судың температурасы өзгермей, контейнер жылып кететін болса, оны микротолқынды пеште қолдануға болмайды.

⚠ ЕСКЕРТУ

- Құрамында қорғасыны немесе темірі бар кейбір заттарды микротолқынды пешке салуға болмайды.
- Ыдыс-аяқты пайдаланбас бұрын, оларды микротолқынды пеште қолдануға болатынын тексеру керек.
- Ыдыс-аяқты пештен шығарғанда абай болыңыз. Кейбір ыдыстар тамақтың ыстығын өзіне сіңіріп, қызып кетуі мүмкін.

Ас әзірлеу нұсқаулығы

Ас әзірлеуге арналған кеңестер

Ас әзірленіп жатқанда, микротолқынды пештегі тамақты бақылап тұрыңыз. Рецепт бойынша көтеру, араластыру сияқты нұсқауларды орындаған жөн. Егер тамақ бірқалыпты жылымаған сияқты көрінсе, қажетті әрекеттерді орындап, мәселені түзетіңіз.

- **Бетін жабу**: микротолқынды пеште қолданғанда, тәрелкенің бетін қақпақпен, ас пергаментімен (балауызы жоқ қағаз) немесе ас пленкасымен жауып қойыңыз. Бетін жауып қойсаңыз, ыстық пен бу ешқайда шықпай, тамақ тез әзірленеді.
- **Араластыру**: тамақты ыдыстың шеткі жақтарынан ортасына ауыстырыңыз, себебі ыдыстың шет жақтары ортасына қарағанда тез қызады.
- **Тұру уақыты**: тұру уақыты ас әзірлеу процесін аяқтауға және дәмдерді араластыруға және дамытуға мүмкіндік береді. Тамақты пештен алып тастаған соң, 3–10 минут қойып қоюға болады.
- **Ас әзірлеу уақыты**: ас әзірлеу уақыты тамақтың ингредиенттеріне байланысты орнатылады. Мұз болып қатып қалған тамақты басқаларға қарағанда ұзағырақ дайындау керек болады.
- **Су бүрку**: қуырылған ет және көкөніс сияқты аздап сулы тамақтарды пешке салмас бұрын, бетіне аздап су бүрку керек немесе өз ылғалын сақтап тұру үшін бетін жауып қойған дұрыс.
- **Орналастыру**: қалың тамақтың беткі жағы астыңғы жағына қарағанда жылдам ысиды. Ас әзірлеу барысында тамақты бірнеше рет төңкеру керек болады.
- **Тесу**: жарылып кетпеуі үшін ас әзірлемес бұрын, қабығы, терісі немесе мембранасы бар тамақтарды тесіп қойыңыз.
  - Ондай тамақтарға жұмыртқаның сарысы мен ағы, моллюскалар, устрицалар, картоптар және басқа бүтін көкөністер мен жемістер жатады.
- **Тамақтың пішіні**: микротолқындар тамаққа шамамен 2 см енеді. Микротолқынды энергия

арқылы тек тамақтың сыртқы жиегі ғана дайындалады, ал қалған бөлігі ыстық енгенде ғана дайын болады.

- Бірқалыпты дайындалуы үшін ет, тауық немесе балық сияқты тамақтың ең қалың бөліктерін ыдыстың шеткі жақтарына қойыңыз.
- Мүмкін болса, тамақты жұқалап тураңыз.

- **Тығыздық**: тоқаш және нан сияқты жеңіл әрі кеуек бітімді тамақтар қуырдақ және запеканка сияқты ауыр әрі тығыз тамақтарға қарғанда тез дайындалады.
- **Сүйектер және май**: сүйектер мен май етке қарағанда тез қызады. Еттің сүйекті немесе майлы жерлерін ұстағанда абай болыңыз.
- **Мөлшер**: пешке тамақты қаншалықты көп салсаңыз, оны дайындау уақыты соншалықты ұзарады.
- **Қалқалау**: шамадан тыс қатты ысып кептеуі үшін төрт бұрышты ыдыстардың бұрыштарын алюминий фольгамен жауып қойыңыз. Фольганы шамадан тыс көп қолданбаңыз және фольганың тамаққа тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз. Ас әзірлеу кезінде фольга пештің қабырғаларына қатты жақындап кетсе, ұшқын шығуы мүмкін.

АҚАУЛАРДЫ ЖОЮ

Сұрақ-жауап

Сұрақ-жауап

С: **Пештің шамы жанбай қалса, қай жері дұрыс емес деген сөз?**

Ж: Пештің шамы жанбай қалуының бірнеше себебі болуы мүмкін. Шамның лампасы жанып кеткен немесе электрлік тізбекте ақау бар.

С: Микротолқынды энергия есіктегі көру әйнегінен өтіп кете ала ма?

Ж: Жоқ, ондағы тесіктер мен саңылаулар жарық өту үшін жасалған, бірақ одан микротолқынды энергия сыртқа шықпайды.

С: Басқару панеліндегі түймені түрткенде, дыбыстық сигнал не үшін шығады?

Ж: Дыбыстық сигнал параметрдің дұрыс енгізілгенін білдіреді.

С: Пештің ішіне ештеңе салмай, бос жұмыс істетсе, микротолқын функциясына зақым келе ме?

Ж: Иә, оны бос жұмыс істетуге болмайды.

С: Не үшін кейде жұмыртқалар жарылып кетеді?

Ж: Пісіру, қуыру немесе қайнату барысында жұмыртқаның сарысында жиналып қалған қысымға байланысты, ол жарылып кетуі мүмкін. Оның алдын алу үшін жұмыртқаның сарысын тесіп қойыңыз. Жұмыртқаны қабығымен жылытуға болмайды.

С: Микротолқынмен ас әзірлеген соң не үшін біраз уақыт тұруы керек?

Ж: Микротолқынмен ас әзірлеп болған соң, азық-түлік әлі де пісіп жатады. Тұру уақыты аяқталғанда, азық-түлік бірқалыпты дайындалады. Тұру уақытының ұзақтығы азық-түліктің тығыздығына байланысты болады.

С: Менің пешім ас әзірлеу нұсқаулығындағыдай тез дайындамайды. Неге?

Ж:

- Берілген нұсқауларды дұрыс орындағаныңызды тексеру үшін ас әзірлеу рецептін тағы бір қарап шығыңыз. Сонымен қатар ас әзірлеу уақытына қандай факторлар әсер ететінін көріңіз.
- Ас әзірлеу нұсқаулығындағы уақыттар мен жылу параметрлері ұсыныс ретінде көрсетілген, олар шамадан тыс ысытып жіберудің алдын алуға арналған. Себебі ол – пешті қолданудағы ең басты проблема.
- Азық-түліктің өлшемі, пішіні, салмағы және өлшемдері өзгерген сайын ас әзірлеу уақытын да ұзарту керек.
- Ас әзірлеу нұсқауларындағы ұсыныстарын қолдана отырып, кәдімгі духовканы пайдаланғандай, өз түйсігіңізге де жүгініңіз.

Қызмет көрсетуге шақырмастан бұрын

Микротолқынды пешті қолдану барысында мынадай белгілер пайда болса, оны тағы бір рет тексеріңіз. Ол ақау болмауы мүмкін.

Пайдалану

Белгілер	Ықтимал себебі мен шешімі
Микротолқынды пеш іске қосылмайды	**Қуат сымы қосылмаған, есік ашық тұр. Не болмаса, ас әзірлеу уақыты орнатылмады.** • Қуат сымын розеткаға қосыңыз. • Есікті жабыңыз. • Ас әзірлеу уақытын орнатыңыз.
	Үйіңіздегі сақтандырғыш күйіп кеткен немесе автоматты ажыратқыш іске қосылған болуы мүмкін. Немесе құрылғы GFCI (жерге қысқа тұйықталу ажыратқышы, Ground Fault Circuit Interrupter) розеткасына қосылып, розетканың автоматты ажыратқышы іске қосылған. • Негізгі электрқалқанды тексеріңіз және сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе автоматты ажыратқышты бастапқы күйіне қайтарыңыз. Сақтандырғыш қуатын арттырмаңыз. Ақаулық тізбектегі артық жүктемеде болса, оны білікті электршіге жөндетіңіз. • GFCI құрылғысындағы автоматты ажыратқышты бастапқы күйіне қайтарыңыз. Ақаулық түзетілмесе, электршіге хабарласыңыз.
Ұшқын шығады	**Ыдыс-аяқ микротолқынды пешке арналмаған. Не болмаса, пештің ішіне ештеңе салмай пайдаландыңыз.** • Микротолқынға жарамды ыдыс-аяқ қолданыңыз. Оның қандай ыдыс екенін білмесеңіз, ыдысты пайдаланбас бұрын, тексеріп көріңіз. • Пештің ішіне ештеңе салмай, қолдануға болмайды.
Уақытты дұрыс көрсетіп тұрған жоқ	**Қуат сөніп қалған.** • Уақытты бастапқы күйге қайтарыңыз. Уақытты бастапқы күйге қайтару үшін «Сағатты орнату» бөлімін қараңыз.
Азық-түлік әркелкі дайындалады	**Ыдыс-аяқ микротолқынды пешке арналмаған. Не болмаса, ас әзірлеу параметрлері дұрыс орнатылмаған.** • Ыдыстың микротолқынды пешке арналғанына көз жеткізіңіз. • Әйнек науасынсыз ас әзірлемеңіз. • Ас әзірлеу кезінде тамақты аударыңыз немесе араластырыңыз. • Ас әзірлегенге дейін, азық-түлікті толықтай ерітіңіз. • Ас әзірлеу уақыты мен қуат деңгейін дұрыс пайдаланыңыз.
Тамақ артық пісіп кетеді	**Ас әзірлеу параметрлері және әдістері дұрыс емес.** • Ас әзірлеу уақыты мен қуат деңгейін өзгертіңіз.

Белгілер	Ықтимал себебі мен шешімі
Тамақ толық піспей қалады	**Ыдыс-аяқ микротолқынды пешке арналмаған. Не болмаса, ас әзірлеу параметрлері дұрыс орнатылмаған.** • Ыдыс-аяқтың микротолқынды пешке жарамды екенін тексеріңіз. • Ас әзірлегенге дейін, азық-түлікті толықтай ерітіңіз. • Ас әзірлеу уақыты мен қуат деңгейін өзгертіңіз. • Желдеткіш порттардың жабылып қалмағанына көз жеткізіңіз.
Дұрыс ерітпейді	**Ыдыс-аяқ микротолқынды пешке арналмаған. Не болмаса, ас әзірлеу параметрлері дұрыс орнатылмаған.** • Ыдыс-аяқтың микротолқынды пешке жарамды екенін тексеріңіз. • Еріту уақытын немесе салмағын өзгертіңіз. • Еріту циклі барысында тамақты аударып немесе араластырып тұрыңыз.

Еске салу

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

LG
Life's Good

EAC

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