

# ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

МН633 \*\*\*\* МН63М \*\*\*\* МВ63R \*\*\*\* МВ63W \*\*\*\*  
(опционально, проверьте спецификацию модели)



MFL69641315\_02

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Все права защищены.

## 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 изготавливается 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 старт
- 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 Блокировка от детей
- 15 Запекание
- 16 Инструкция по запеканию
- 17 Популярное меню
- 17 Инструкция по популярному меню
- 20 Размягчение / растапливание
- 20 Инструкция по размягчению / растапливанию
- 21 Размораживание и приготовление
- 21 Инструкция по размораживанию и приготовлению
- 23 Инвертерная разморозка
- 23 Инструкция по инвертерной разморозке
- 24 Приготовление йогурта
- 24 Инструкция по приготовлению йогурта
- 25 Поддержание температуры

### 26 ПОСУДА, ПРЕДНАЗНАЧЕННАЯ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВЫХ ПЕЧЕЙ

### 27 ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

### 29 ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАШЕЙ ПЕЧИ

### 29 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ДИАГНОСТИКИ SMART DIAGNOSIS™

### 30 ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

### 31 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. **Р**емонт 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.

**Н**енадлежащее 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.).

- **Э**тот 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. **З**а (маленькими) детьми должен осуществляться надзор для обеспечения того, чтобы они не играли с бытовым прибором.

- **Н**енадлежащее использование может привести к ущербу, например пожару, удару электрическим током или ожогам.

**4 Д**оступные части могут становиться горячими во время использования.

**М**аленькие дети не должны находиться поблизости микроволновой печи.

- Они могут получить ожоги.
- 5 **Ж**идкости и другие пищевые продукты не должны разогреваться в герметической таре, потому что она может взорваться. **П**еред приготовлением или размораживанием снимите с продуктов пластиковую обертку. **П**римечание: в некоторых случаях для разогревания или приготовления пищевые продукты должны покрываться пластиковой пленкой.
- Она может разорваться.
- 6 **П**ри каждом режиме эксплуатации используйте надлежащие принадлежности.
- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи и принадлежностей, или может возникнуть искрение и пожар.
- 7 **Д**етям не следует разрешать играть с принадлежностями или висеть на ручке дверцы.
- Дети могут получить травму.
- 8 **Т**олько компетентный специалист может проводить какие-либо работы по техническому обслуживанию или ремонту, предполагающие снятие крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии. **П**роизводство таких работ какими-либо другими лицами связано с опасностью.
- 9 **К**огда бытовой прибор используется в комбинированном режиме, детям следует использовать микроволновую печь исключительно под надзором взрослых из-за возникающих высоких температур.
- 10 **Н**е 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 **Е**сли повреждена дверца или уплотнения дверцы, микроволновую печь нельзя использовать, пока она не будет отремонтирована компетентным специалистом.
- 12 **П**итание бытового прибора осуществляется через шнур-удлинитель или портативный электрический выход. **Ш**нур-удлинитель портативного электрического выхода должен располагаться таким образом, чтобы на него не попадали брызги или влага.
- 13 **Д**етям 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 **Б**ытовой прибор и его доступные части становятся горячими во время использования. Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. **Д**ети в возрасте до 8 лет не должны подходить к бытовому прибору, за исключением случаев, когда за ними осуществляется непрерывный надзор.
- 15 **В**о время использования бытовой прибор становится горячим. **С**ледите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам внутри микроволновой печи.
- 16 **Н**е 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 **В**ы не можете использовать микроволновую печь при открытой дверце из-за защитной блокировки, встроенной в механизм дверцы. **В**ажно 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 **Н**е помещайте какие-либо предметы (например, кухонные полотенца, салфетки и т. д.) между передней поверхностью микроволновой печи и дверцей. **Н**е позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на уплотняющих поверхностях.
- Это может привести к вредному чрезмерному воздействию микроволновой энергии.
- 3 **У**бедитесь в том, что время приготовления установлено правильно. **М**алое количество пищи требует более короткого времени приготовления или разогрева.
- Приготовление в микроволновой печи может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению микроволновой печи.
- 4 **П**ри разогреве жидкостей, например супа, соусов и напитков в микроволновой печи
- \* **И**збегайте использования контейнера с прямыми сторонами и узким горлышком.
  - \* **Н**е перегревайте.
  - \* **Р**азмешайте жидкость перед помещением контейнера в микроволновую печь, затем размешайте снова, когда пройдет половина времени разогрева.
  - \* **П**осле 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. **Р**азогрев напитков в микроволновой печи может привести к отсроченному взрывному кипению. **С**ледует проявлять осторожность при обращении с контейнером.
- 5 **В**ентиляционное отверстие расположено в верхней, нижней или боковой части микроволновой печи. **В**ентиляционное отверстие должно быть открыто.
- **И**спользование прибора при закрытом вентиляционном отверстии может привести к повреждению микроволновой печи и некачественному приготовлению пищи.
- 6 **Н**е используйте микроволновую печь, если она пуста. **Е**сли микроволновая печь не используется, рекомендуется оставить в ней стакан воды.  
Вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию, если микроволновая печь будет случайно включена.
- **Н**енадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 7 **Н**е осуществляйте приготовление пищи, завернутой в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге находятся инструкции по приготовлению соответствующей пищи.
- **Н**е используйте для приготовления газету вместо бумажных полотенец.
- 8 **Н**е используйте деревянные или керамические контейнеры, имеющие металлическую (например золотую или серебряную) инкрустацию.
- В**сегда удаляйте металлические детали упаковки. **И**спользуйте только посуду, подходящую для использования в микроволновых печах.  
**В**о время приготовления пищи и напитков в микроволновой печи использовать металлические контейнеры запрещено.
- **О**ни могут разогреться и обуглиться. **В** частности, металлические предметы в микроволновой печи могут изогнуться, что может привести к серьезным повреждениям.
- 9 **Н**е используйте продукцию из бумаги вторичной переработки.
- **Т**акая 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. **Э**то может привести к поломке или повреждению.
- Ненадлежащее использование может привести к повреждению микроволновой печи.
- 11 У**бедитесь 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.
- О на может разорваться.
- 13 Не** осуществляйте приготовление яиц в скорлупе. **Я**йца 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.
- Э то 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.
- Э то 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 М**икроволновую 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. **Э**то, в свою очередь, может негативно сказаться на сроке службы принадлежностей и привести к возникновению опасной ситуации.
- 19 И**спользуйте только термощуп, рекомендуемый для данной микроволновой печи.
- В ы не можете убедиться в том, что температура является точной, используя неподходящий термощуп.
  - С этой моделью термощуп не поставляется.
- 20 Б**ытовой 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 **ЗЕЛЕНОВОГО** 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.

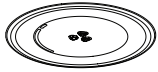
- Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- 30 **Д**верца или внешняя поверхность микроволновой печи могут сильно нагреваться во время работы.
- 31 **Х**раните устройство и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- 32 **С**одержимое детских бутылочек и контейнеров с детским питанием следует размешивать или встряхивать, а их температуру необходимо проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 33 **В**нутреннюю и внешнюю части печи следует содержать в чистоте. **Р**екомендации по очистке печи смотрите в разделе «Для очистки вашей печи».
- 34 **Н**еисполнение требований при установке может привести к перегреву и опасности.
- 35 **Н**е следует использовать пароочистители.
- 36  **П**редупреждение, горячая поверхность.  
Данный символ обозначает, что поверхность может нагреваться.
- 37 **Н**е кладите посторонние предметы (книги, коробки и т.п.) на устройство. **О**но 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



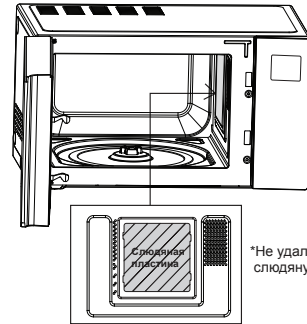
ПОВОРОТНОЕ КОЛЬЦО



РЕШЕТКА



ВРАЩАЮЩАЯСЯ ВТУЛКА

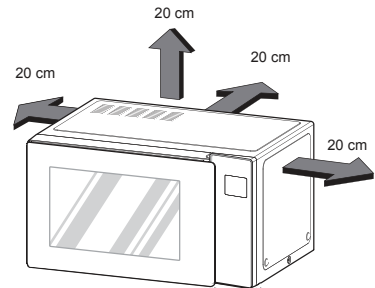


### ПРИМЕЧАНИЕ

- 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 расход 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 ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

- 3 Подключите печь к обычной бытовой розетке питания. К данной розетке не следует подключать другие приборы. **Если печь не работает надлежащим образом, отключите ее от розетки и подключите снова**

- 4 Откройте дверцу печи, потянув ее за ручку. Поместите в печь поворотное кольцо и установите на него стеклянный

- 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.



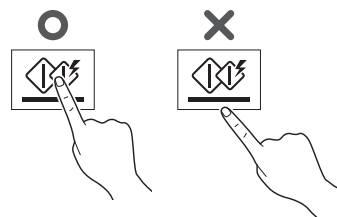
- 7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд. По достижении цифры 0 будет подан **ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ**. Откройте дверцу и проверьте температуру воды. Если печь работает, вода должна нагреться. **Соблюдайте осторожность при извлечении емкости, так как емкость может быть горячей.**  
**ПОСЛЕ ЭТОГО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



- 8 Содержимое бутылочек для кормления детей и детских консервированных продуктов следует перемешать или встряхнуть, а перед употреблением следует проверить температуру продукта во избежание ожогов

- 9 Распознавание нажатия кнопок может быть затруднено в нижеперечисленных случаях:

- Нажата только внешняя сторона кнопки
- Кнопка нажата ногтем или кончиком пальца.

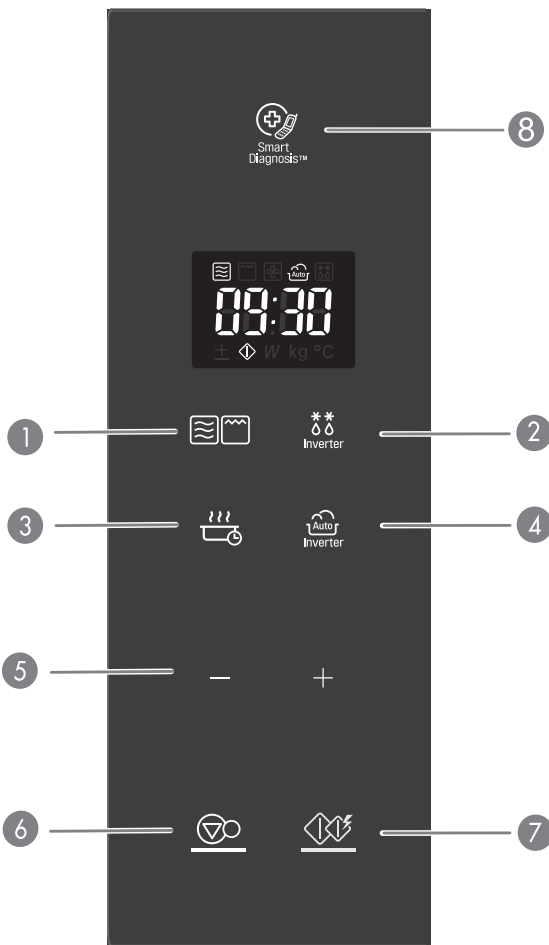


### ! ПРИМЕЧАНИЕ

Не рекомендуется использовать резиновые 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.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



| Часть |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | <b>РЕЖИМ</b><br>Смотрите страницу 13 "Приготовление по времени"<br>Смотрите страницу 14 "Приготовление в режиме гриль"<br>Смотрите страницу 14 "Комбинированный режим приготовления"                                                                                                                                                                      |
| 2     | <b>ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА</b><br>Смотрите страницу 23 "Инвертерная разморозка"                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3     | <b>ЙОГУРТ / ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ</b><br>Смотрите страницу 24 "Приготовление йогурта"<br>Смотрите страницу 25 "Поддержание температуры"                                                                                                                                                                                                                 |
| 4     | <b>ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b><br>Данная функция позволяет вам готовить большинство из любимых вами блюд при помощи выбора типа продукта и веса продукта.<br>Смотрите страницу 15 "Запекание"<br>Смотрите страницу 17 "Популярное меню"<br>Смотрите страницу 20 "Размягчение / растапливание"<br>Смотрите страницу 21 "Размораживание и приготовление"  |
| 5     | <b>РЕГУЛИРОВКА</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Выбирает меню приготовления</li> <li>Настраивает время приготовления и вес продукта</li> <li>Во время приготовления блюда автоматически или вручную вы можете увеличить или уменьшить время приготовления в любой точке при помощи нажатия кнопки (за исключением режима разморозки)</li> </ul> |
| 6     | <b>СТОП/СБРОС</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Выключение и сброс всех параметров приготовления за исключением текущего времени.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     |
| 7     | <b>СТАРТ/ВВОД</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.</li> <li>Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска</li> </ul>                                                           |
| 8     | <b>SMART DIAGNOSIS</b><br>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                |
|        | Отображается во время работы режима гриль                 |
|        | Отображается во время работы комбинированного режима      |
|        | Отображается при работе режима инвертерного приготовления |
|        | Отображается при Авто размораживании                      |
|        | Отображается во время регулировки                         |
|        | Отображается при быстром старте                           |
|        | Отображается при настройке мощности                       |
|        | Отображается при настройке веса                           |

## НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Когда вы в первый раз подсоединили печь или когда после временного отключения от сети вновь появляется напряжение, то значение на дисплее сбрасывается на "12 H".

### Пример: Настройка времени 11:11

1. Нажмите **СТАРТ/ВВОД** для подтверждения 12 часового отображения часов.  
(Нажатием на + можно поменять на 24-часовой режим)
2. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "11".
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
4. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "11:11".
5. Нажмите **СТАРТ/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.

## РЕГУЛИРОВКА

При помощи нажатия кнопок – или + программу ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПО ВРЕМЕНИ можно настроить на меньшее или большее время. Каждое нажатие + будет увеличивать время приготовления на 10 секунд. Каждое нажатие - будет уменьшать время приготовления на 10 секунд. Максимально возможное время 99 минут 59 секунд.

### Пример: Настройка времени в режиме Инвертерного приготовления на большее или меньшее время.

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте кнопку **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "2".
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "2-2".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. При нажатии на + или – оставшееся время будет уменьшено или увеличено на 10 секунд.

## БЫСТРЫЙ СТАРТ

Функция Быстрый старт позволяет установить 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.

### Пример: Настройте 2 минуты приготовления высокой мощности.

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Настройте 2 минуты приготовления высокой мощности.

Нажмите **СТАРТ/ВВОД** четыре раза. Печь начнет работать до того, как вы завершите нажатие.

Вы можете увеличить время приготовления в режиме **БЫСТРЫЙ СТАРТ** до 99 минут 59 секунд с помощью нажатий на кнопку **СТАРТ/ВВОД**.

## ЭКОНОМИЯ ЭНЕРГИИ

Экономия энергии означает сохранение энергии при помощи выключения дисплея. Эта функция работает только тогда, когда микроволновая печь находится в режиме ожидания и дисплей погашен.



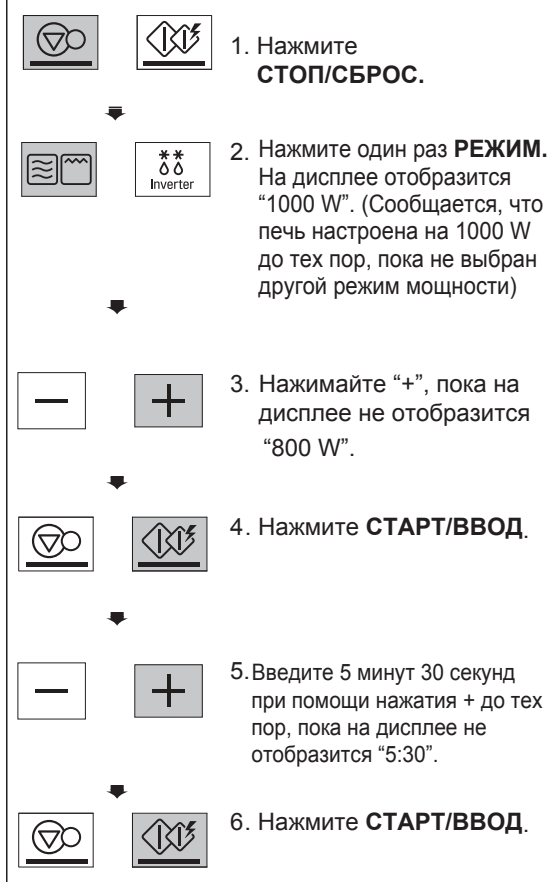
### ПРИМЕЧАНИЕ

- При использовании режима часов дисплей будет включен.

## КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ВРЕМЕНИ

Данная функция позволяет готовить пищу по заданному времени. Доступны 5 уровней мощности. Ниже приводится пример настройки мощности на 800 Вт для заданного времени

**Пример: Для приготовления пищи при мощности 800 Вт в течение 5 минут 30 секунд.**



Когда приготовление будет окончено, то прозвучит сигнал. Появится слово "End" (Завершено) на дисплее. "End" будет отображаться на дисплее и будет звучать сигнал каждую минуту до тех пор, пока дверь не будет открыта или не будет нажата какая-либо кнопка.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Если вы не выбрали уровень мощности, то печь по умолчанию будет работать на **ВЫСОКОЙ** мощности. Чтобы задать высокую мощность, пропустите шаг 3 в инструкции выше.

## 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<br>Уровень | Использование                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Высокий<br>1000 Вт  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Кипячение воды</li> <li>• Подрумянивание говяжьего фарша.</li> <li>• Приготовление кондитерских изделий</li> <li>• Приготовление кусков птицы, рыбы и овощей.</li> <li>• Приготовление нежных кусков мяса.</li> </ul>                                       |
| 800 Вт              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Повторный разогрев риса, пасты и овощей.</li> <li>• Быстрый повторный разогрев готовой пищи.</li> <li>• Повторный разогрев сэндвичей.</li> </ul>                                                                                                            |
| 600 Вт              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление блюд с яйцами, молоком и сыром.</li> <li>• Приготовление пирожных и хлеба.</li> <li>• Жидкий шоколад.</li> <li>• Приготовление телятины.</li> <li>• Приготовление целой рыбы.</li> <li>• Приготовление пудингов и заварного крема.</li> </ul> |
| 400 Вт              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разморозка мяса, птицы и морепродуктов.</li> <li>• Приготовление менее нежных кусков мяса.</li> <li>• Приготовление свиных отбивных и жаркого.</li> </ul>                                                                                                   |
| 200 Вт              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разогрев фруктов.</li> <li>• Размягчение масла.</li> <li>• Сохранение запеканок и основных блюд теплыми.</li> <li>• Размягчение масла и сливочного сыра.</li> </ul>                                                                                         |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЬ

Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты. Нет необходимости предварительного подогрева. Всегда используйте перчатки при вынимании продуктов и аксессуаров после приготовления, так как печь и принадлежности могут быть очень горячими.

**Пример: Используйте гриль для приготовления в течение 5 минут 30 секунд.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.  
 
2. Нажимайте **РЕЖИМ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "GrL".  
 
3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.  
 
4. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "5:30".  
 
5. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.  
 



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Всегда используйте перчатки при вынимании продуктов и аксессуаров после приготовления, так как печь и принадлежности могут быть очень горячими.



### ПРИМЕЧАНИЕ

- Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты.
- Для достижения наилучших результатов используйте следующие принадлежности:



РЕШЕТКА

## КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В вашей печи есть режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя нагревательный элемент и микроволны.

**Пример: Запрограммируйте вашу печь на мощность 300 W и комбинированный режим для приготовления в течение 25 минут.**

1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.  
 
2. Нажимайте **РЕЖИМ** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "Co-1".  
 
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "Co-2".  
 
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.  
 
5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "25:00".  
 
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Во время приготовления вы можете нажимать на "+" или "-" для увеличения или уменьшения времени приготовления. Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!  
 



### ПРИМЕЧАНИЕ

- В вашей печи есть режим комбинированного приготовления, который позволяет вам готовить пищу, используя нагревательный элемент и микроволны. Это означает, что требуется меньше времени на приготовление продуктов.
- Вы можете настроить три уровня микроволновой мощности (Co-1:200Вт, Co-2:300 Вт, Co-3:400Вт) в режиме комбинированного приготовления.
- Данная функция позволяет вам быстро подрумянивать и делать хрустящими продукты.
- Для достижения наилучших результатов используйте следующие принадлежности:



РЕШЕТКА

## БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Это уникальная функция обеспечения безопасности, которая предотвращает нежелательные действия с печью. При активации БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ любое приготовление становится невозможным.

### Пример: Для активации БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС**, пока на дисплее не появится надпись "Loc" и не раздастся звуковой сигнал.

Если время уже было установлено, оно будет отображаться на дисплее через 1 секунду.

Если БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ включена, то при нажатии любой кнопки на дисплее отобразится слово "Loc". Для отключения БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ воспользуйтесь инструкцией ниже.

### Пример: Отключение БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ



Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП/СБРОС**, пока надпись "Loc" не исчезнет с дисплея.

После отключения БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ печь будет работать в нормальном режиме.

## ЗАПЕКАНИЕ

Меню печи запрограммировано на автоматическое запекание. Укажите, что именно вы хотите запечь и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить запекание по вашему выбору.

### Пример: Для приготовления 0.3 кг запеченных овощей



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "1".



3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "1-6".



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.



5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "0.3 kg".



6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЗАПЕКАНИЮ

| Код | Меню                | Ограничение массы              | Начальная Температура | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Посуда                                 |
|-----|---------------------|--------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1-1 | Картофель В Мундире | 0.2-1.0 кг (180-220 гр/каждый) | Комнатная температура | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вымойте картофель и вытрите насухо бумажным полотенцем.</li> <li>2. Проколите вилкой каждую картофелину 8 раз.</li> <li>3. Положите продукты на решетку и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>4. После приготовления оставьте на 3 минуты.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Решетка                                |
| 1-2 | Говядина            | 0.5 - 1.5 кг                   | Охлажденный           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                               | Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо. |
| 1-3 | Курица              | 0.8 - 1.8 кг                   | Охлажденный           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте курицу растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                             | Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо. |
| 1-4 | Баранина            | 0.5 - 1.5 кг                   | Охлажденный           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                               | Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо. |
| 1-5 | Свинина             | 0.5 - 1.5 кг                   | Охлажденный           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте мясо растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> <li>4. После приготовления оставьте завернутым в фольгу на 10 минут.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                               | Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо. |
| 1-6 | Овощи               | 0.2 - 0.3 кг                   | Комнатная температура | <div> <b>Ингредиенты</b><br/>           Баклажаны, нарезать 1 - 2 см толщиной<br/>           Цуккини, нарезать 1 - 2 см толщиной<br/>           Лук, порезанный на дольки<br/>           Сладкий перец, разрезать пополам и удалить семена. Томаты черри целиком<br/>           Грибы, порезать пополам         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обмажьте овощи растопленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.</li> <li>2. Положите продукты на стеклянное блюдо и поставьте в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, слейте сок и поверните продукты немедленно. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol> | Устойчивое к нагреву стеклянное блюдо  |



## ПРИМЕЧАНИЕ

• Для запекания используйте решетку, если имеется.

## ПОПУЛЯРНОЕ МЕНЮ

Меню вашей печи было предварительно запрограммировано на автоматическое приготовление еды. Укажите, что именно вы хотите приготовить и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить приготовление по вашему выбору.

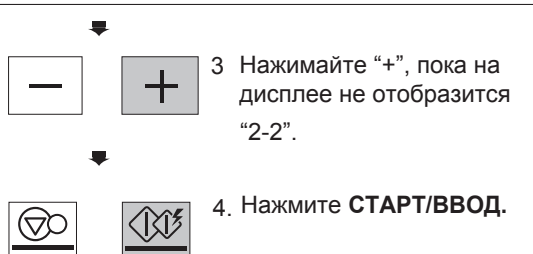
### Пример: Для приготовления 1.7 кг борща



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте **ИНВЕРТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "2".



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОПУЛЯРНОМУ МЕНЮ

| Код | Меню         | Ограничение массы | Начальная Температура | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Посуда                       |
|-----|--------------|-------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 2-1 | Бефстроганов | 1.2 кг            | Комнатная температура | <p><b>Ингредиенты</b><br/>           400 г говядины, нарезанные кусками<br/>           2 луковицы, нарезанные<br/>           1 стакан сметаны<br/>           1 столовая ложка томатной пасты<br/>           1 столовая ложка муки<br/>           1 столовая ложка масла<br/>           3 столовых ложки свежей зелени, нарезаны<br/>           1 стакан воды с запасом<br/>           Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.<br/>           2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления</p>                                                                                                                                                             | Миска для микроволновой печи |
| 2-2 | Борщ         | 1.7 кг            | Комнатная температура | <p><b>Ингредиенты</b><br/>           300 г говядины, нарезанные кусками<br/>           ½ свеклы, нарезана<br/>           ½ моркови, нарезана<br/>           ½ луковицы, нарезана<br/>           1 картофель, нарезан<br/>           1 помидор, нарезанный<br/>           100 г капусты, нарезаны<br/>           1 зубчик чеснока, раздавленный<br/>           1 столовая ложка томатной пасты<br/>           3 столовых ложки свежей зелени, нарезаны<br/>           2 чашки воды или бульона<br/>           1 чайная ложка уксуса<br/>           Соль и перец по вкусу</p> <p>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.<br/>           2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления</p> | Миска для микроволновой печи |

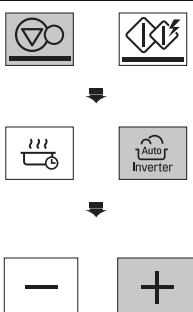
| Код | Меню               | Ограничение массы | Начальная Температура | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Посуда                          |
|-----|--------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 2-3 | Гречневая каша     | 0.3 кг            | Комнатная температура | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Промойте 300 г гречневой крупы и слейте воду. Добавьте 600 мл воды и соли в глубокую и большую чашу, поставьте на 15 мин, накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. После приготовления оставьте миску накрытой в течение 15 минут.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Миска для микроволновой печи    |
| 2-4 | Шашлык из курицы   | 0.4 кг            | Охлажденный           | <div> <b>Ингредиенты</b><br/>           400г куриной грудки (без кожи, толщина 2.5 см)<br/>           1 столовая ложка томатной пасты<br/>           1 зубчик чеснока, раздавленный<br/>           1 столовая ложка масла<br/>           Соль и перец по вкусу<br/>           2-3 деревянных шампура         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разрежьте куриную грудку на небольшие куски.</li> <li>2. Добавить томатную пасту, чеснок, масло, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.</li> <li>3. Насадите куски курицы на деревянные шампуры. Шампуры должны проходить через центр куска.</li> <li>4. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.<br/>Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol>              | Решетка над блюдом для стекания |
| 2-5 | Кулебяка с лососем | 0.3 кг            | Комнатная температура | <div> <b>Ингредиенты</b><br/>           100 г филе лосося, нарезанного<br/>           1/2 луковицы, нарезана<br/>           1 вареное яйцо, мелко нарезанное<br/>           Соль и перец по вкусу<br/>           130г замороженного слоеного теста, размороженное<br/>           1 яичный желток         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Добавить лосось, лук, вареное яйцо, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.</li> <li>2. Раскатайте тесто до 2 мм толщиной, разложите смесь с лососем на половину теста, загните и закрепите края теста.</li> <li>3. Смажьте тесто взбитым желтком и положите на пергаментную бумагу.</li> <li>4. Положите продукты на противень. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.<br/>Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</li> </ol> | Решетка                         |
| 2-6 | Мясной гуляш       | 1.0 кг            | Комнатная температура | <div> <b>Ингредиенты</b><br/>           500 г говядины или свинины, нарезанные кусками<br/>           2 луковицы, нарезанные кусками<br/>           1 столовая ложка муки<br/>           3 столовых ложки томатной пасты<br/>           1 лавровый лист<br/>           1 стакан воды с запасом<br/>           Соль и перец по вкусу         </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления.</li> <li>3. После приготовления перемешайте и украсьте свежей зеленью или иным желаемым способом перед подачей на стол.</li> </ol>                                                                                            | Миска для микроволновой печи    |

| Код | Меню             | Ограничение массы | Начальная Температура | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Посуда                          |
|-----|------------------|-------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 2-7 | Мясная солянка   | 1.7 кг            | Комнатная температура | <p><b>Ингредиенты</b><br/> 100 г колбасы, нарезанные на плоские кусочки<br/> 1 луковица, нарезана<br/> 1 помидор, нарезанный<br/> 3 маринованных огурца, нарезаны<br/> 10 черных маслин без косточек, нарезанных<br/> 2 столовых ложки томатной пасты<br/> 3 чашки воды или бульона<br/> Соль и перец по вкусу</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Положите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД. Перемешайте по крайней мере два раза во время приготовления.</li> </ol>                                                                                                                                                  | Миска для микроволновой печи    |
| 2-8 | Шашлык из лосося | 0.4 кг            | Охлажденный           | <p><b>Ингредиенты</b><br/> 400 г лосося (толщиной менее 2.5 см)<br/> 2 столовых ложки лимонного сока<br/> 1 столовая ложка масла<br/> Соль и перец по вкусу<br/> 2-3 деревянных шампура</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Порежьте филе лосося на небольшие куски.</li> <li>2. Положите лосось, лимонный сок, сливочное масло, оливковое масло, соль и перец в чашу и тщательно перемешайте.</li> <li>3. Нанизайте кусочки лосося на деревянные шпажки. Шампуры должны проходить через центр кусочка.</li> <li>4. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания.</li> </ol> <p>Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.<br/> Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.</p> | Решетка над блюдом для стекания |

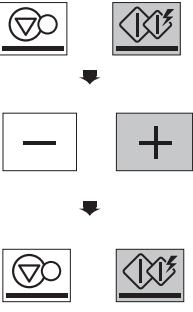
## РАЗМЯГЧЕНИЕ / РАСТАПЛИВАНИЕ

Печь использует низкую мощность, чтобы размягчить/растопить продукты. См. таблицу ниже.

**Пример: Для расплавления 0.2 кг шоколада**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.
2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "3".
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "3-4".



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.
5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "0.2 kg".
6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМЯГЧЕНИЮ / РАСТАПЛИВАНИЮ

| Код | Меню           | Ограничение массы                | Начальная Температура | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Посуда                         |
|-----|----------------|----------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 3-1 | Сливочный сыр  | 0.1 - 0.3 кг                     | Охлажденный           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разверните и положите в чашку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Сливочный сыр достигнет комнатной температуры и будет готов к использованию в соответствии с рецептом.</li> </ol>                                     | Тарелка для микроволновой печи |
| 3-2 | Мороженое      | 2 / 4 чашки                      | Замороженный          | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разверните и положите в чашку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. Мороженое будет достаточно мягким, чтобы его было легче черпать.</li> </ol>                                                                           | Миска для микроволновой печи   |
| 3-3 | Топленое масло | 1 - 3 куска (100 - 150 г каждый) | Охлажденный           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разверните и положите в чашку.</li> <li>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>3. После приготовления размешайте до полного расплавления.</li> </ol>                                                                                    | Миска для микроволновой печи   |
| 3-4 | Шоколад        | 0.1 - 0.3 кг                     | Комнатная температура | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Можно использовать шоколадную стружку или плитки шоколада для выпечки.</li> <li>2. Разверните и положите в чашку.</li> <li>3. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</li> <li>4. После приготовления размешайте до полного расплавления.</li> </ol> | Миска для микроволновой печи   |

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Меню вашей печи было предварительно запрограммировано на автоматическое размораживание и приготовление еды. Укажите, что именно вы хотите приготовить и в каком количестве. Затем позвольте печи осуществить приготовление по вашему выбору.

**Пример: Для приготовления 0.3 кг куриных наггетсов**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте **ИНВЕРТЕРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, пока на дисплее не отобразится "4".



3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "4-3".



4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.



5. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "0.3 kg".



6. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ

| Код | Меню             | Ограничение массы | Начальная Температура | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                    | Посуда                      |
|-----|------------------|-------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 4-1 | Багет / круассан | 0.1 - 0.3 кг      | Замороженный          | 1. Выньте замороженный багет/круассан из упаковки.<br>2. Положите продукты на стеклянное блюдо. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.                                                                                                                         | Блюдо с жаростойким стеклом |
| 4-2 | Сырные палочки   | 0.2 - 0.4 кг      | Замороженный          | 1. Выньте сырные палочки из упаковки.<br>2. Положите продукты на решетку. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.<br>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, необходимо незамедлительно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.   | Решетка                     |
| 4-3 | Куриные наггетсы | 0.2 - 0.3 кг      | Замороженный          | 1. Выньте куриные наггетсы из упаковки.<br>2. Положите продукты на решетку. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.<br>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, необходимо незамедлительно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. | Решетка                     |

| Код | Меню                                          | Ограничение массы                                               | Начальная Температура | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Посуда                                |
|-----|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 4-4 | Заморожен-<br>ная лазанья                     | 0.3 кг                                                          | Замороженный          | 1. Выньте лазанью из коробки и снимите крышку.<br>2. Поместите еду в печь. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.                                                                                                                                                                                                                                                               | Решетка                               |
| 4-5 | Заморожен-<br>ная пицца<br>(толстое<br>тесто) | 0.5 кг                                                          | Замороженный          | 1. Выньте толстую пиццу из упаковки.<br>2. Положите продукты на стеклянное блюдо. Выберите пункт меню, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.                                                                                                                                                                                                                                                        | Решетка                               |
| 4-6 | Заморожен-<br>ная пицца<br>(тонкое<br>тесто)  | 0.2 - 0.4 кг                                                    | Замороженный          | 1. Выньте тонкую пиццу из упаковки.<br>2. Положите продукты на решетку.<br>Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.                                                                                                                                                                                                                                                         | Решетка                               |
| 4-7 | Филе<br>лосося                                | 0.2 - 0.6 кг<br>(180 - 220 г,<br>2,5 см<br>толщиной/<br>каждый) | Замороженный          | 1. Обмажьте замороженный лосось расплавленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.<br>2. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.<br>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления.   | Решетка над<br>блюдом для<br>стекания |
| 4-8 | Креветки                                      | 0.2 - 0.4 кг                                                    | Замороженный          | 1. Обмажьте замороженные креветки расплавленным сливочным маслом или растительным маслом и специями по вкусу.<br>2. Положите продукты на решетку над блюдом для стекания. Выберите пункт меню и вес, нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.<br>3. Когда прозвучит звуковой сигнал, это означает, что необходимо немедленно перевернуть пищу. Затем нажмите СТАРТ/ВВОД для продолжения приготовления. | Решетка над<br>блюдом для<br>стекания |

## ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА

Печь имеет четыре режима размораживания. Функция ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА предоставит вам лучший способ размораживания замороженных продуктов. Инструкция по приготовлению покажет вам, какой режим размораживания рекомендуется использовать для размораживаемых продуктов. Для большего удобства функция ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА 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 **ИНВЕРТЕРНАЯ РАЗМОРОЗКА**, пока на дисплее не отобразится "dEF1".
3. Нажимайте "+", пока на дисплее не отобразится "1.2 kg".
4. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. Начнется размораживание.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

При нажатии кнопки СТАРТ/ВВОД на дисплее отображается обратный отсчет времени разморозки. Печь подает 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 ИНВЕРТЕРНОЙ РАЗМОРОЗКЕ

| Категория                           | Продукт для размораживания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>МЯСО (dEF1)</b><br>0.1 - 4.0 кг  | <b>Говядина</b><br>Говяжий фарш, ромштекс, кубики для рагу, вырезка, жаркое в горшочке, жаркое из ребрышек, жаркое из кострища, жаркое из цыпленка, котлета для гамбургера<br><b>Баранина</b><br>Отбивные, запеченный рулет<br><b>Свинина</b><br>Отбивные, хот-доги, ассорти из ребрышек, ребрышки в стиле кантри. Запеченный рулет, колбаса<br><b>Телятина</b><br>Котлеты (0.5 кг, 20 мм толщиной)<br>Переверните еду после звукового сигнала.<br>После разморозки дайте отстояться в течение 5 - 15 минут. |
| <b>ПТИЦА (dEF2)</b><br>0.1 - 4.0 кг | <b>Птица</b><br>Целиком, кусочки, грудка (без костей)<br><b>Курица Корниш</b><br>целиком<br><b>Индейка</b><br>Грудка<br>Переверните еду после звукового сигнала.<br>После разморозки дайте отстояться в течение 30 - 60 минут.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>РЫБА (dEF3)</b><br>0.1 - 4.0 кг  | <b>Рыба</b><br>Филе, стейки<br><b>Моллюски</b><br>Крабовое мясо, хвосты омара, креветки, гребешки<br>Переверните еду после звукового сигнала.<br>После разморозки дайте отстояться в течение 5 - 10 минут.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>ХЛЕБ (dEF4)</b><br>0.1 - 0.5 кг  | Ломтики хлеба, булочки, багеты и т.д. Разделите кусочки и поместите между бумажными полотенцами или плоскими пластинами.<br>Переверните еду после звукового сигнала.<br>После разморозки дайте отстояться в течение 1-2 минут.                                                                                                                                                                                                                                                                               |

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

Эта функция позволяет готовить йогурт нажатием кнопки **ЙОГУРТ** и **ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**.

Пример: Для приготовления 0.6 кг йогурта.





1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.





2. Нажмите кнопку **ЙОГУРТ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ** один раз. На дисплее отобразится "1".





3. Нажмите кнопку **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее появится "5h00".

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЙОГУРТА

| Код                                         | Меню                         | Ограничение<br>Массы                                                                                                                                                   | Начальная<br>Температура                                                | Инструкции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Посуда       |  |                 |  |        |        |        |        |                                             |                              |                                                                                                                                                                        |                                                                         |                                      |
|---------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|-----------------|--|--------|--------|--------|--------|---------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1                                           | ЙОГУРТ                       | 0.6кг                                                                                                                                                                  | Умеренный<br>подогрев                                                   | <div><b>Ингредиенты</b><br/>500 мл пастеризованного<br/>цельного молока<br/>100 г натурального йогурта</div> <div><div><div>1. Тщательно вымойте миску для микроволновой<br/>печи надлежащего размера горячей водой.</div><div>2. Влейте 500 мл молока в миску.</div><div>3. Подогревайте его около 1 минут 30 секунд -<br/>2 минут 30 секунд на высокой мощности СВЧ<br/>до 40 - 50 °С.</div><div>4. Добавьте 100 мл йогурта в миску и тщательно<br/>перемешайте.</div><div>5. Накройте полиэтиленовой пленкой или крышкой<br/>и поместите еду в печь.Выберите пункт меню,<br/>нажмите кнопку СТАРТ/ВВОД.</div><div>6. После расстойки поставьте в холодильник<br/>приблизительно на 5 часов.</div><div>7. Отлично сочетается с вареньем, сахаром или<br/>фруктами.</div></div><div><b>Примечание :</b><br/>• Могут быть использованы следующие виды молока<br/>и йогурта:</div><table><tr><th colspan="2">Использовать</th><th colspan="2">Не использовать</th></tr><tr><th>Молоко</th><th>ЙОГУРТ</th><th>Молоко</th><th>ЙОГУРТ</th></tr><tr><td>• Пастеризо-<br/>ванное<br/>цельное<br/>молоко</td><td>• Натурал-<br/>ьный<br/>йогурт</td><td>• 2 %, 1 % или<br/>обезжиренное молоко<br/>• Молоко с высоким<br/>содержанием кальция<br/>• Соевое молоко<br/>• Оставшееся молоко<br/>• Молоко с истекшим<br/>сроком годности</td><td>• Оставший<br/>ся йогурт<br/>• Йогурт с<br/>истекшим<br/>сроком<br/>годности</td></tr></table><div><div>• Тщательно вымойте всю посуду горячей водой и<br/>просушите перед настаиванием йогурта.</div><div>• Убедитесь, что молоко умеренно теплое (40 - 50°С)<br/>перед настаиванием.</div><div>• Не встряхивайте и не перемешивайте йогурт во<br/>время настаивания, так как это повлияет на<br/>твердость йогурта.</div><div>• Если количество ингредиентов больше, чем можно<br/>было предположить, увеличьте время настаивания.</div></div></div> | Использовать |  | Не использовать |  | Молоко | ЙОГУРТ | Молоко | ЙОГУРТ | • Пастеризо-<br>ванное<br>цельное<br>молоко | • Натурал-<br>ьный<br>йогурт | • 2 %, 1 % или<br>обезжиренное молоко<br>• Молоко с высоким<br>содержанием кальция<br>• Соевое молоко<br>• Оставшееся молоко<br>• Молоко с истекшим<br>сроком годности | • Оставший<br>ся йогурт<br>• Йогурт с<br>истекшим<br>сроком<br>годности | Миска для<br>микроволн-<br>овой печи |
| Использовать                                |                              | Не использовать                                                                                                                                                        |                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |  |                 |  |        |        |        |        |                                             |                              |                                                                                                                                                                        |                                                                         |                                      |
| Молоко                                      | ЙОГУРТ                       | Молоко                                                                                                                                                                 | ЙОГУРТ                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |  |                 |  |        |        |        |        |                                             |                              |                                                                                                                                                                        |                                                                         |                                      |
| • Пастеризо-<br>ванное<br>цельное<br>молоко | • Натурал-<br>ьный<br>йогурт | • 2 %, 1 % или<br>обезжиренное молоко<br>• Молоко с высоким<br>содержанием кальция<br>• Соевое молоко<br>• Оставшееся молоко<br>• Молоко с истекшим<br>сроком годности | • Оставший<br>ся йогурт<br>• Йогурт с<br>истекшим<br>сроком<br>годности |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |  |                 |  |        |        |        |        |                                             |                              |                                                                                                                                                                        |                                                                         |                                      |

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Функция ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ будет поддерживать высокую температуру приготовленной еды для подачи. Всегда начинайте с горячей еды. Используйте посуду для микроволновой печи.

**Пример: Для поддержания высокой температуры еды в течение 90 мин**



1. Нажмите **СТОП/СБРОС**.



2. Нажимайте кнопку **ЙОГУРТ/ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**, пока на дисплее не отобразится "2".



3. Нажмите **СТАРТ/ВВОД**. На дисплее отобразится "1h30".

Примечание:

Хрустящие продукты (выпечка, торты, рулеты и т.д.) должны быть развернуты во время подогрева. Влажные продукты должны быть покрыты полиэтиленовой пленкой или крышкой для микроволновой печи. Количество подогреваемой еды соответствует 1-3 порциям.

# 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 пережечься 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 готовящихся продуктов

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

## Содержание влаги в готовящемся 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 готовящихся 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 готовящегося 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 подгорают 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.

### Покрывание 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, коже 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™

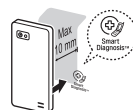
С помощью этой функции в случае возникновения неполадок или сбоев в приборе можно предоставить службе поддержки LG Electronics точные диагностические данные. Используйте данную функцию только для обращения к специалисту службы поддержки, а не во время нормальной работы.

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 «Лос». 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. Например, 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 некоторого 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 до того, как время приготовления завершено, то на дисплее будет отображаться время приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

### Помехи Радио / ТВ / Беспроводному оборудованию

Использование микроволновой печи рядом с такими устройствами, как радио, телевизор, беспроводная точка доступа, Bluetooth-устройство, медицинское оборудование и оборудование, использующее ту же частоту, может привести к помехам. Эти помехи не являются показателем неисправности печи или ее неправильной работы. Устройство безопасно для использования.



#### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Не используйте медицинское оборудование рядом с микроволновой печью, так как помехи могут вызвать неполадки в работе медицинского оборудования.

Помехи могут быть устранены с помощью следующих процедур:

- Очистите дверцу и уплотнительный материал печи.
- Перенаправьте приемную антенну радио, телевизора, Bluetooth-устройства или иного оборудования.
- Переместите микроволновую печь в соответствии с расположением радио, телевизора, Bluetooth-устройства или иного оборудования.
- Передвиньте микроволновую печь подальше от приемника.
- Подключите микроволновую печь к другой розетке, чтобы приемник и печь использовали разные электрические ответвления.
- Поместите в печь стакан с водой (объемом 250 – 500 мл) в качестве нагрузки и включите печь. После этого произведите сброс Wi-Fi роутера по питанию (отключите из розетки и снова включите).

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| МН63З**** МН63М**** МВ63R **** МВ63W **** |                       |                                                             |
|-------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------|
| Напряжение сети                           |                       | 230 В~ 50 Гц                                                |
| Выходная мощность                         |                       | Макс. 1000 Вт* (номинальное значение по стандарту IEC60705) |
| Частота микроволн (СВЧ)                   |                       | 2450 МГц                                                    |
| Наружные размеры                          |                       | 476 мм (Ш) X 272 мм (В) X 387 мм (Д)                        |
| Потребляемая мощности                     | Микроволновый режим   | 1150 Вт                                                     |
|                                           | Гриль                 | 900 Вт                                                      |
|                                           | Комбинированный режим | 1450 Вт                                                     |

**\*При 1000 Вт и 800 Вт выходная мощность будет постепенно уменьшается во избежание перегрева.**

Частота микроволн: 2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2 /Класс В) \*\*

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 - оборудование, подходящее для использования в бытовых учреждениях и в учреждениях, непосредственно подключенных к электрической сети низкого напряжения, питающей здания, используемые в бытовых целях.

**Вы можете загрузить 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.                                                                                                                                                                       |



# ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ

Қолданар алдында пайдаланушыға арналған осы нұсқаулықты  
мұқият оқып шығыңыз.

MH633 \*\*\*\*\* MH63M \*\*\*\*\* MB63R \*\*\*\*\* MB63W\*\*\*\*\*  
(қосымша, модельдің сипаттізімін тексеріңіз)

## Қысқа толқынды функция қалай жұмыс істейді

Қысқа толқындар телевизиялық сигналдың немесе кәдімгі жарықтың радио толқындары сияқты энергия нысанында болып келеді. Өдетте, қысқа толқындар атмосферадан өткенде сыртқа таралады және қандайда бір әсер туындатпайды.

Алайда, аталған пеште қысқа толқындардың энергиясын пайдалануға арналған магнетрон орнатылған. Магнетронның түтікшесіне келетін электр тоғы қысқа толқынды энергияны тудыру үшін пайдаланылады.

Пештің ішіндегі тесіктер арқылы осы қысқа толқындар ас әзірлейтін бөлікке беріледі. Пештің ішіне астау орналасқан. Қысқа толқындар пештің металл қабырғасынан өте алмайды, бірақ олар қысқа толқындар энергиясын пайдаланып қауіпсіз әзірлеуге арналған ыдыстар жасалатын шыны, фарфор және қағаз материалдарынан өтеді.

Қысқа толқындар ас үй ыдыстарын қыздырмайды, алайда ас даярлауға арналған ыдыстар тағам әзірлеуден шығатын жылудан ысуы мүмкін.

## Айрықша қауіпсіз құрылғы

Бұл қысқа толқынды пеш ең қауіпсіз тұрмыстық құралдың бірі болып табылады. Есік ашылған кезде пеш автоматты түрде қысқа толқындарды шығаруды тоқтатады. Қысқа толқынды энергия тағамға тигенде тағамды тұтыну кезінде денсаулыққа зиян келтіруі мүмкін «қалдық» энергияны қалдырмай, толықтай жылуға айналады.

# МАЗМҰНЫ

## 3 ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛЫҒЫ

### 9 ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- 9 Қораптан Шығару және Орнату
- 11 Басқару Панелі
- 11 Дисплейдің Иконкалары
- 12 Сағатты Баптау
- 12 Жедел Іске Қосу
- 12 Реттеу
- 12 Энергияны Үнемдеу

### 13 ПАЙДАЛАНУ ЖОЛЫ

- 13 Уақыт Бойынша Әзірлеу
- 13 Қысқа Толқынды Пештің Қуаттандыру Деңгейлері
- 14 Гриль Режимінде Әзірлеу
- 14 Аралас әзірлеу режимі
- 15 Балалардан Бұғаттау
- 15 Қыздырып пісіру
- 16 Қуырып пісіру бойынша Нұсқаулық
- 17 Аса Танымал Тағамдар мәзірі
- 17 Аса Танымал Тағамдар мәзірі Нұсқаулығы
- 20 Жұмсарту және Еріту
- 20 Жұмсарту және Еріту бойынша Нұсқаулық
- 21 Жібіту және Әзірлеу
- 21 Жібіту және Әзірлеу бойынша Нұсқаулық
- 23 Инверторлық Жібіту
- 23 Инверторлық Жібіту Бойынша Нұсқаулық
- 24 Йогурт әзірлеу
- 24 Йогурт Әзірлеу Бойынша Нұсқаулық
- 25 Температураны сақтау

## 26 МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕРГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС

## 27 ТАҒАМДАРДЫҢ СИПАТТАМАЛАРЫ ЖӘНЕ МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТЕ ӘЗІРЛЕУ

## 29 ПЕШІҢІЗДІ ТААЗАЛАУҒА АРНАЛҒАН

## 29 SMART DIAGNOSIS™ ФУНКЦИЯСЫН ПАЙДАЛАНУ

## 30 СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

## 31 ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

## ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛЫҒЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ ЖӘНЕ КЕЙІНГІ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ

Өрт шығу, электр тоғының соғу, жарақаттану және мүлік бүлдіру 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 проблемалар туындаған жағдайда, әрқашан техникалық қызмет көрсету агентімен немесе өндірушімен байланысыңыз.

### ! САҚ БОЛЫҢЫЗ

Бұл белгі – қауіптілік туралы ескертеді. 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 қауіпсіздік техникасын сақтамау немесе қауіп туралы ескертеді.

### ! НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Бұл белгі дене жарақатына немесе мүлікті бүлдіруі мүмкін техника қауіпсіздігін сақтамау немесе қауіп туралы ескертеді.

### ! САҚ БОЛЫҢЫЗ

- М**ұндай әрекеттер микротолқынды энергиядан қорғайтын қандай да болмасын қақпақтарын ашуды қажет ететін болса, пеш есігінің тұтастығын бұзуға, пешті, сондай-ақ, есік тығыздағышын, басқару тақтасын, қорғаныс бұғаттағышын ажыратып-қосқыштарды немесе пештің басқа да бөліктерін өзіңіз реттеуге немесе жөндеуге әрекет жасамаңыз. **Е**сіктің тығыздағыштары және микротолқынды пештің онымен жанасатын бөліктері зақымдалған болса, микротолқынды пешті қолданбаңыз. **Ж**өндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету маманы орындау керек.
  - Басқа электр құрылғыларынан микротолқынды пештің ерекшелігі— жоғары кернеуде және жоғары электр тоғымен жұмыс істейтін құрылғы.
  - Дұрыс пайдаланбау немесе жөндеу микро толқынды энергияның шамадан артық зиянды әсеріне немесе электр тоғының соғу қаупіне әкелуі мүмкін.
- М**икротолқынды пешті құрғату үшін пайдаланбаңыз (мысалы, дымқыл газетті, киім-кешекті, ойыншықтарды, электр құрылғыларын, үй жануарларын, балаларды және т.б. кептіру үшін)
  - Бұл тұрмыстық құрылғы қауіпсіздікке қатысты қатерлі қауіп себебі болуы мүмкін, мысалы, өрт шығу, күйіп қалу немесе электр тоғының соғуынан қаза болу.
- Б**ұл 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, тиісті тәжірибесі немесе білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына арналмаған. **Т**ұрмыстық құрылғымен ойнамауы үшін (кішкентай) балаларды бақылауда ұстау керек.
  - Дұрыс пайдаланбау зақым келтіруге әкелуі мүмкін, мысалы, өрт шығуы, электр тоғының соғуы немесе күйіп қалу.
- П**айдалану кезінде қолданылатын бөліктерінің ысып кетуі мүмкін. **К**ішкентай балалар микротолқынды пештің жанында ойнамау керек.
  - Олардың күйіп қалуы мүмкін.

- 5 **Ж**арылып кетуі мүмкін болғандықтан, сұйық тағамдарды және өзге азық-түліктерді герметикалық ыдыста жылытуға болмайды. **Д**айындамас бұрын немесе жібітпес бұрын, өнімдерден пластик орамасын алып тастаңыз. **Е**скертпе: кейбір жағдайларда жылыту немесе тағамдарды дайындау үшін оларды пластик пленкалармен жабу қажет.
- Оның жыртылуы мүмкін.
- 6 **Ә**рбір іске қосу режимінде тиісінше жабдықтарды қолданыңыз.
- Дұрыс пайдаланбау микротолқынды пеш пен оның бөліктерін зақымдауға әкелуі немесе ұшқын туындатуы және өрт шығуы мүмкін.
- 7 **Б**алаларға бөліктерімен ойнауға немесе есігінің тұтқасына асылуына рұқсат бермеу керек.
- Балалардың жарақат алуы мүмкін.
- 8 **М**икротолқынды энергиядан қорғайтын қақпақты ашуды талап ететін техникалық қызмет көрсету немесе жөндеу жұмыстарын тек қана білікті маман орындау керек. **М**ұндай жұмыстарды басқа тұлғаның орындауы қауіпті.
- 9 **Т**ұрмыстық құрал аралас режимде қолданылатын болса, туындайтын жоғары температураға байланысты балалар микротолқынды пешті тек ересектердің бақылауымен пайдалану керек.
- 10 **З**ақым келтірілген болса, микротолқынды пешті пайдаланбаңыз. **М**икротолқынды пештің дұрыс жабылуы және зақымдалмаған болуы өте маңызды: (1) есік (майысқан), (2) ілмектері мен қапсырмалары (сынған немесе осал), (3) есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беткі қабаттар.
- **М**ұның микротолқынды энергияның қауіпті шамадан тыс әсеріне ұшырауға әкелуі мүмкін.
- 11 **Е**сікке немесе есіктің тығыздағыштарына зақым келген болса, білікті маман жөндеу жұмыстарын жасамаған кезде, микротолқынды пешті пайдалануға болмайды.
- 12 **Қ**ұрылғыға қуат ұзартқыш сымбау немесе портативті электр шығысы арқылы беріледі. **П**ортативті электр шығысының ұзартқыш сымбауы оған су шашырамайтын немесе ылғал тимейтін етіп қойылу керек.
- 13 **Б**алалар микротолқынды пешті қауіпсіз пайдалана алатындай тиісті нұсқау берілсе және олар дұрыс пайдаланбау нәтижесінде туындайтын қауіпті түсінетін болса, оларға микротолқынды пешті пайдалануға рұқсат етіледі.
- 14 **Т**ұрмыстық құрылғы мен оның қолданыстағы бөліктері пайдалану кезінде ыстық болады. **Қ**ыздырылған бөліктерін қолыңызбен ұстап қалмаңыз. **8** жасқа толмаған балалардың олар үздіксіз бақылауда болғаннан басқа жағдайда, тұрмыстық құрылғыға жақындамауы керек.
- 15 **П**айдалану кезінде тұрмыстық құрылғы ыстық болады. **М**икротолқынды пештің ішіндегі қызып кететін бөліктерін ұстамаңыз.
- 16 **П**ештің есігіндегі әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазалау құралдарын немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар әйнекті тырнап тастауы, ал ол әйнектің шытынауына әкелуі мүмкін.



## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

- 1 **Е**сіктегі кірістірілген механизмге, қорғаныс бұғаттағышына байланысты микротолқынды пешті есігін ашып пайдалануға болады. **Қ**орғаныс бұғаттағышының тұтастығын бұзбау маңызды.
  - Мұның микротолқынды энергияның зиянды шамадан тыс әсеріне әкелуі мүмкін. (есік ашық кезде қорғаныс бұғаттағышы кез келген тағам әзірлеуді өшіріп тастайды.)
- 2 **М**икротолқынды пештің алдыңғы беті мен есігі арасына қандай да бір затты салмаңыз (мысалы, ас үй сүлгісі, майлықтар және т.б.).

**Т**ағамдардың немесе тазалау құралдарының қалдықтарының тығыздағыш беттерде жинақталуына жол бермеңіз.

  - Мұның микротолқынды энергияның зиянды шамадан тыс әсеріне әкелуі мүмкін.
- 3 **Д**айындау уақытының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. **Т**ағамның аз мөлшері әзірлеудің немесе жылытудың қысқа уақытын талап етеді.
  - **М**икротолқынды пеште әзірлеу тағамның тұтануына және соңыра микротолқынды пештің бұзылуына әкелуі мүмкін.
- 4 **С**ұйықтықты жылытқан кезде, мысалы, сорпа, тұздық және сусындар
  - \* Бүйірлері тік және мойны жіңішке контейнерлерді пайдаланбаңыз.
  - \* Қатты қыздырмаңыз.
  - \* **К**онтейнерді микротолқынды пешке салмас бұрын сұйықтықты араластырыңыз да, жылытудың жарты уақыты өткен соң, оны қайтадан араластырыңыз.
  - \* **Қ**ыздырылған соң, сұйықтықтың ұзақ емес мерзімге микротолқынды пеште тұра тұруына мұрсат 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.
  - **К**онтейнерді пайдаланған кезде абай болыңыз. **С**усындарды микротолқынды пеште қыздыру кейіндетілген қатты қайнауға әкелуі мүмкін. **К**онтейнерді пайдаланған кезде абай болу керек.
- 5 **М**икротолқынды пештің жоғарғы, төменгі немесе бүйір жақтарында орналасқан желдеткіш саңылауы. Желдеткіш саңылауы ашық болу керек.
  - **Ж**елдеткіш саңылауы жабық құралды пайдалану микротолқынды пештің зақымдалуына және тағамды дұрыс дайындамауға әкелуі мүмкін.
- 6 **О**л бос болса, микротолқынды пешті пайдаланбаңыз. Микротолқынды пеш қолданылмайтын болса, оның ішінде бір стақан су қалдыру ұсынылады.

**М**икротолқынды пеш кездейсоқ қосылатын болса, су барлық микротолқынды энергияны қауіпсіз сіңіріп алады.

  - **Д**ұрыс пайдаланбау микротолқынды пештің зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- 7 **А**спаздық кітапта тиісті тағамды дайындау бойынша нұсқау берілген жағдайдан басқа кезде тағамды қағаз сүлгіге орап пісірмеңіз. Дайындау үшін қағаз сүлгінің орнына газет пайдаланбаңыз.

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

**Ә**рқашан металл орауыш сымдарды алып тастаңыз. **Ә**рқашан микротолқынды пеште пайдалануға қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.

**Т**ағамды және сусынды дайындау кезінде микротолқынды пеште металл контейнерлерді пайдалануға тыйым салынады.

- Олардың қызып және қарайып кетуі мүмкін. **Н**егізінен, металл заттардың микротолқынды пеште иіліп кетуі мүмкін, мұның қауіпті зақымға әкелуі ықтимал.

- 9 **Е**кінші рет өңделген қағаздан жасалған өнімдерді пайдаланбаңыз.

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

- 10 **А**стау мен астаушаны тағамды дайындап болған соң тікелей суға батыру арқылы шаймаңыз.

**Б**ұл сынып кетуіне немесе зақымдалуына әкелуі мүмкін.

- Дұрыс пайдаланбау микротолқынды пештің зақымдалуына әкелуі мүмкін.

- 11 **М**икротолқынды 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 **А**с әзірлеуден ұрын картоптың, алманың немесе осыған ұқсас жемістердің немесе өсімдіктердің сыртын тесіп қойыңыз.

- Оның жыртылуы мүмкін.

- 13 **Ж**ұмыртқа қабында дайындамаңыз. **Қ**абығындағы жұмыртқа мен қатты пісірілген жұмыртқаны қысқа толқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар микротолқынды пеште қыздырылғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.

- Жұмыртқа ішіндегі қысым көтеріледі де, жұмыртқа жарылып кетеді.

- 14 **М**икротолқынды пешті майда қатты қуыру үшін пайдалануға әрекет жасамаңыз.

- Бұл ыстық сұйықтықтың кенеттен қайнауына әкелуі мүмкін.

- 15 **Т**үтін көрінетін (немесе бөлінетін) болса, тұрмыстық құрылғыны өшіріңіз немесе ашадан суырыңыз да, тұтануды басу үшін есікті жабық ұстаңыз.

- Бұл күрделі салдарға әкелуі мүмкін, мысалы, өрт немесе электр тоғының соғуы.

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

- Тағам контейнер күйінің нашарлауынан тәгілуі мүмкін, бұл өз кезегінде өртке әкелуі ықтимал.

- 17 **Т**ұрмыстық 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. **Т**азаламас бұрын олардың ыстық болмауын тексеріңіз.

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

- 18 **М**икротолқынды пешті жүйелі түрде тазалау және кез келген тағам қалдықтарын тазалап тұру керек.
- **М**икротолқынды пеш тазалықта ұсталмайтын болса, мұның бет сапасының нашарлауына әкелуі мүмкін. Бұның жабдықтардың қызмет көрсету мерзіміне теріс ықпалын тигізіп, қауіпті жағдайдың туындауына әкелуі мүмкін.
- 19 **Т**ек қана осы микротолқынды пеш үшін ұсынылатын термо қармауышты қолданыңыз.
- **Д**ұрыс термо қармауышты пайдаланбай, температураның нақты дәл екеніне сенімді бола алмайсыз. Бұл модельмен термо қармауыш берілмейді.
- 20 **Т**ұрмыстық 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 таңғы ас» түріндегі қонақ үйлерде.
- 21 **Б**ұл 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, тиісті тәжірибесі немесе білімі жоқ тұлғалар пайдалана алады. **Б**алалар тұрмыстық құрылғымен ойнамау керек. **Б**алалар 8 жасқа толмаған кезде және олар ересек адамдардың бақылауында болмаған кезде, пайдаланушының тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар орындамау керек.
- 22 **М**икротолқынды 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 **Б**ұл тұрмыстық құрылғы сыртқы таймермен және бөлек қашықтан бақылау жүйесімен пайдалануға арналмаған.
- 24 **П**опкорнды 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. **Ж**үгері дәндерін қуыру үшін қоңыр қағаз пакеттерді қолданбаңыз. Жүгерінің қалған дәндерін қуыруға әрекет жасамаңыз.
- Ш**амадан тыс дайындау жүгерінің тұтануына әкелуі мүмкін.
- 25 **Б**ұл құрылғыны жерге тұйықтау керек.
- Қ**уат баусымындағы сымдардың түсі келесі таңбалауларға ие:
- Көк** ~ Бейтарап
- Қоңыр** ~ Кернеуі бар
- ЖАСЫЛ** және **САРЫ** ~ жерге тұйықталған
- Б**ұл 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 аша контактісіне қосылған болуы керек.
- Қоңыр** түстің сымы **N** әрпімен таңбалаған немесе **ҚЫЗЫЛ** түске боялған аша контактісіне қосылған болуы керек.
- ЖАСЫЛ** және **САРЫ** немесе **ЖАСЫЛ** түсті сымдар **G** әрпімен немесе / белгісімен таңбаланған жерге тұйықтау контактісіне қосылған болуы керек (⏏).
- Ж**абдықтаушыдан берілген сым зақымдалған болса, қауіптің алдын алу мақсатында оны өндіруші, оның қызметтік агенті немесе білікті маман ауыстыру керек.
- **Д**ұрыс пайдаланбау күрделі электр жарақатқа әкелуі мүмкін.

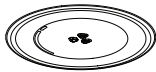
- 26 **Ә**рқашан микротолқынды пеште пайдалануға қолайлы ыдысты пайдаланыңыз.
- 27 **Б**ұл пеш коммерциялық пайдалануға арналмаған.
- **Д**ұрыс пайдаланбау микротолқынды пештің зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- 28 **М**икротолқынды пеш басқа жабдықтың ішіне кіріктіріп салуға арналмаған.
- **М**икротолқынды пешті бос кеңістікке қою керек.
- 29 **Қ**осылымды қосу ережелеріне сай реттелген сымда аша немесе ажыратып-қосқыш арқылы жүзеге асыру керек.
- **С**әйкес келмейтін ашаны немесе ажыратып-қосқышты пайдалану электр тогының соғуына немесе тұтануға әкелуі мүмкін.
- 30 **Қ**ұрылғы жұмыс істеп тұрғанда, есігі немесе сыртқы беті қызуы мүмкін.
- 31 **8** жасқа толмаған балалардың құрылғыны және оның сымдарына ұстауына жол бермеңіз.
- 32 **Б**алалар тағамы бар бөтелкелер мен контейнерлерді араластыру және сілкі қажет, ал күйіп қалудың алдын алу үшін, олардың температурасын бермес бұрын тексеру керек.
- 33 **П**ештің ішкі және сыртқы бөліктерін таза ұстау керек. Пешті тазалау жөніндегі нұсқауларды «Пешіңізді тазалауға арналған» бөлімінен қараңыз.
- 34 **О**рнату кезінде талаптарды сақтамау қатты қызып кетуге және қауіпке әкелуі мүмкін.
- 35 **Б**умен тазалағыштарды қолдануға болмайды
- 36  **Е**скерту, ыстық бет
- Б**ұл нышан беткі қабаты ысып кетуі мүмкін екендігін білдіреді
- 37 **Ө**німге бөтен зат қоймаңыз (кітап, қорап және т. б.). Өнім қызып, жанып немесе құлап қалған жағдайда, жарақатқа әкелуі мүмкін.

# ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

## ҚОРАПТАН ШЫҒАРУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Келесі екі парақтың нұсқауларын назарға ала отырып, сіздің қысқа толқынды пештің дұрыс жұмыс істеп тұрғанына көзіңіз жетеді. Әсіресе, қысқа толқынды пешті орналастырған орынға назар аударыңыз. Пештің орауын жазған кезде барлық заттарын және орау материалдарын алып тастаңыз. Жеткізіп беру кезінде пешке зақым келтірілмегеніне көз жеткізіңіз.

- 1 Пештің орауын жазып, оны тегіс жерге орналастырыңыз.



ШЫНЫ ТАҒАН



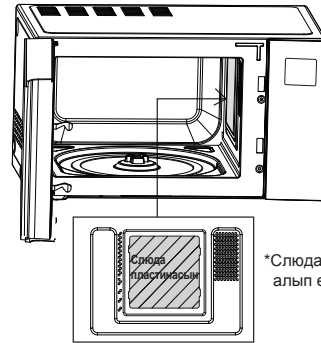
АЙНАЛМАЛЫ ДӨҢГЕЛЕК



ТОР



АЙНАЛМАЛЫ ТӨЛКЕ



\*Слюда пластинасын алып емес пе



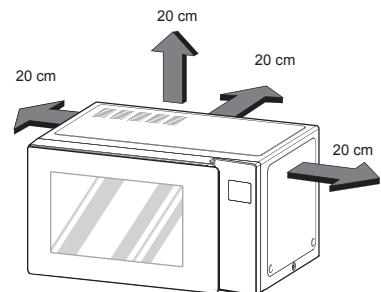
### ЕСКЕРТУ

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

- 2 Пешті кем дегенде 85 см деңгейінде орналастырыңыз. Тиісінше желдетуді қамтамасыз ету үшін үстіңгі жағынан ең кемі 20 см және артқы панельден ең кемі 20 см бос кеңістік қалдырыңыз. Алдыңғы панель ауып қалмас үшін пеш орналастырылған беттің шетінен кем дегенде 8 см қашықта тұруы тиіс.

Шығатын тесіктер пештің төменгі немесе бүйір жақтарында орналасқан. Бұл тесіктерді жауып тастау пештің бұзылуына әкеліп соқтыруы мүмкін. Қысқа толқынды пешті жабық бөлмеде немесе шкафтың ішінде пайдаланғаны қажет.

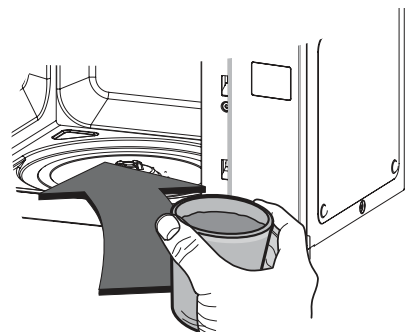
Пешті суыту үшін жұмсалатын ауа шығыны аз болуы мүмкін. Бұл өнімділіктің төмендеуіне және қызмет көрсету мерзімінің қысқаруына соқтыруы мүмкін. Егер мүмкіндік болса, қысқа толқынды пешті жоғарыда пайдаланғаныңыз дұрыс.



### ЕСКЕРТУ

• Осы қысқа толқынды пеш кәсіпорындарда қоғамдық тамақтану үшін арналмаған.

- 3 Пешті кәдімгі тұрмыстық қуат беру розеткасына қосыңыз. Бұл розеткаға басқа құралдарды қосуға болмайды.  
**Егер пеш тиісінше жұмыс істеп тұрмаса, онда оны розеткадан ажыратып, қайта қосыңыз.**
- 4 Пештің тұтқасынан тартып есігін ашыңыз. Пештің ішіне айналмалы дөңгелекте орнатыңыз және оның үстіне шыны астау қойыңыз.
- 5 Қысқа толқынды пештерде пайдалануға арналған ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны шыны астаудың үстіне қойыңыз және пештің есігін жабыңыз.  
Егер сіз бұл ыдысты пайдалануға күманданатын болсаңыз, қысқа толқынды пеште ыдыстарды қауіпсіз пайдалану нұсқаулығына назар салыңыз.



- 6 **СТОП** батырмасын басыңыз, сосын 30 секунд тамақ әзірлеу уақытын белгілеу үшін бір рет **СТАРТ** батырмасын басыңыз.



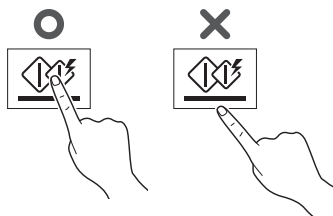
- 7 **ДИСПЛЕЙДЕ** 30 секундтан бастап кері есеп басталады. Көрсеткіш 0-ге жеткенде ДЫБЫС СИНГАЛЫ беріледі. Есікті ашып, судың температурасын тексеріңіз. Егер пеш жұмыс істеп тұрса, су ысуы тиіс. **Ыдысты алған кезде абайлаңыз, өйткені ыдыс ыстық болуы мүмкін.**



**ОСЫДАН KEЙІН ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫН.**

- 8 Балаларды тамақтандыруға арналған шөлмектер мен балалардың консервіленген өнімдерін араластыру немесе шайқау керек, ал тұтынар алдында күйіп қалмас үшін өнімнің температурасын тексеріп алу қажет.

- 9 Төмендегідей келесі жағдайларда батырмаларды тану қиынға түсуі мүмкін:
- Батырманың тек сыртқы жағы ғана басылып қалған.
  - Батырма тырнақпен немесе саусақтың ұшымен басылған.

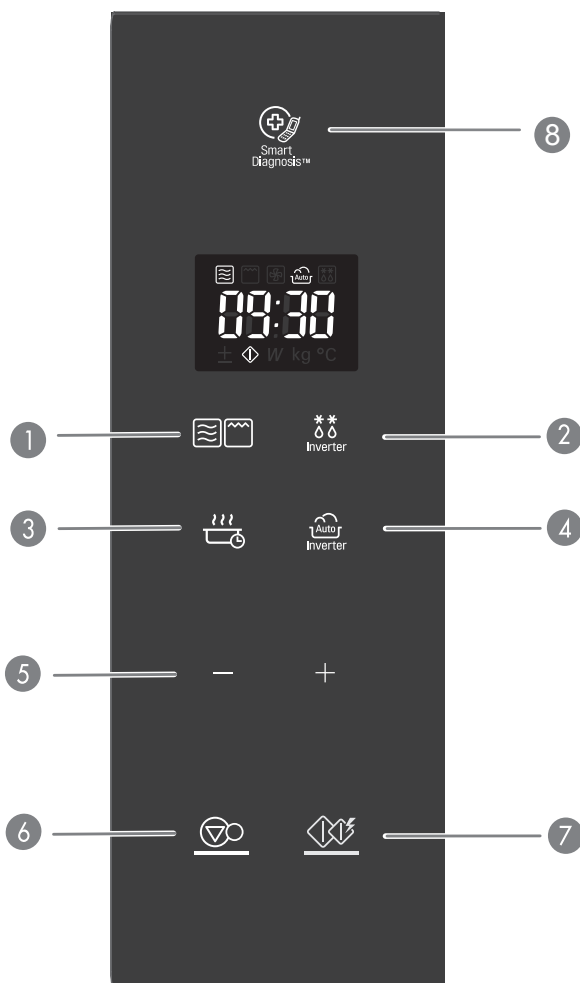


### ! ЕСКЕРТУ

Резеңке немесе бір реттік қолғаптарды қолдануға болмайды. Басқару панелі дымқыл орамалмен жуған кезде, артынан дымқылды құрғатып тастаңыз.

- 10 Әзірлеу уақытын белгілеу құрылғының жоғарғы шығыс қуатына байланысты қарапайым қысқа толқынды пештерге қарағанда (700 Вт, 800 Вт) аз болуы тиіс. Өнімді шамадан тыс қыздыру есікте конденсаттың түзілуіне әкелуі мүмкін.

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



## Бөлім

- 1 ӘЗІРЛЕУ РЕЖИМІ**  
13-бетте “Уақыт бойынша Әзірлеу” қараңыз  
14-бетте “Гриль Режимінде Әзірлеу” қараңыз  
бөлімін қараңыз 14-бетте “Аралас Әзірлеу Режимі” қараңыз
- 2 ИНВЕРТОРЛЫҚ ЖІБІТУ**  
23-бетті қараңыз “Инверторлық жібіту”
- 3 ЙОГУРТ/ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ**  
24-бетті қараңыз “Йогурт әзірлеу”  
25-бетті қараңыз “Температураны сақтау”
- 4 ИНВЕРТОРЛЫҚ ӘЗІРЛЕУ**  
Бұл функция өнімнің түрі мен өнімнің салмағын таңдау арқылы сіздің сүйікті тамағыңыздың көпшілігін әзірлеуге мүмкіндік береді.  
15 бетті қараңыз “Қыздырып пісіру”  
17 бетті қараңыз “Аса танымал тағамдар мәзірі”  
20 бетті қараңыз “Жұмсарту және еріту”  
21 бетті қараңыз “Жібіту және әзірлеу”
- 5 РЕТТЕУ**
  - Әзірлеу мәзірін таңдаңыз
  - Әзірлеу уақытын және өнімнің салмағын баптаңыз.
  - Тағамды автоматты немесе қолмен әзірлеу кезінде сіз батырманы басу арқылы кез-келген нүктеде (жібіту режимінен басқа жағдайда) оны ұлғайта немесе азайта аласыз.
- 6 СТОП**
  - Ағымдағы уақыттан басқа мезгілде әзірлеудің барлық параметрлерін өшіру және тазарту.
- 7 СТАРТ**
  - Таңдалған әзірлеу режимін іске қосу үшін осы батырманы бір рет басыңыз.
  - Жедел іске қосу функциясы жедел іске қосу батырмасына жанасу арқылы ЖОҒАРЫ қуатты режим үшін 30 секундтық аралықты белгілеуге мүмкіндік береді.
- 8 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.

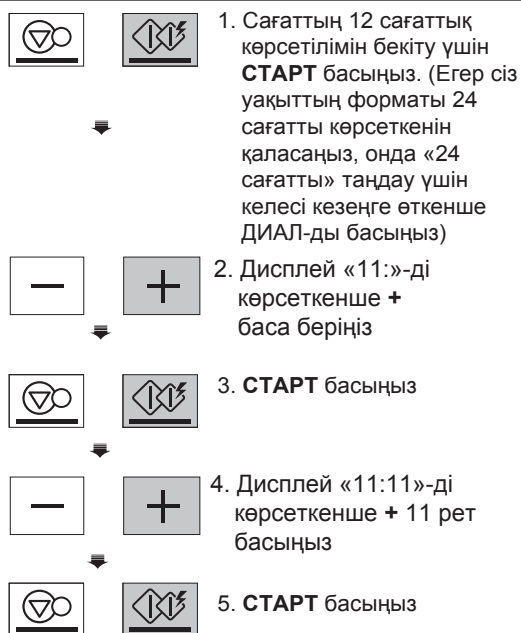
## ДИСПЛЕЙДІҢ ИКОНКАЛАРЫ

| Иконка |                                                                   |
|--------|-------------------------------------------------------------------|
|        | Қысқа толқынды пешпен жұмыс істеген кезде иконка көрінеді.        |
|        | Гриль режимі істеп тұрған кезде иконка көрінеді                   |
|        | Аралас режим істеп тұрған кезде иконкалар көрінеді.               |
|        | Инверторлық әзірлеу режимі<br>Дисплейде белгішесін дейін көрсету. |
|        | Автожібіту кезінде иконка көрінеді.                               |
|        | Реттеу кезінде дисплейде иконка көрінеді.                         |
|        | Жедел іске қосу кезінде иконка көрінеді.                          |
|        | Қуатын баптау кезінде дисплейде иконка көрінеді.                  |
|        | Салмағын баптау кезінде дисплейде иконка көрінеді                 |

## САҒАТТЫ БАПТАУ

Сіз пешті бірінші рет немесе уақытша ажыратып тастағаннан кейін қосқан кезде желіде қайтадан кернеу пайда болады, онда оның дисплейдегі мәнін қайтадан «12 Н» баптау керек.

### Мысалы: уақытты 11:11-ге баптау



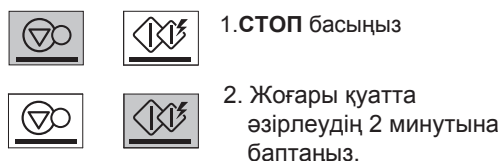
### ! ЕСКЕРТУ

- Егер сағатты қайта орнату немесе опцияларды өзгерту керек болса, қуат сымын розеткадан ажыратып, қайта қосыңыз керек.
- Егер сіз, сағат режимін қолданғыңыз келмесе, пеш қосылған соң Стоп батырмасын басыңыз.

## ЖЕДЕЛ ІСКЕ ҚОСУ

Жедел іске қосу функциясы жедел іске қосу батырмасына жанасу арқылы ЖОҒАРЫ қуатты режим үшін 30 секундтық аралықты белгілеуге мүмкіндік береді.

### Мысал: жоғары қуатта әзірлеудің 2 минутына баптаңыз.



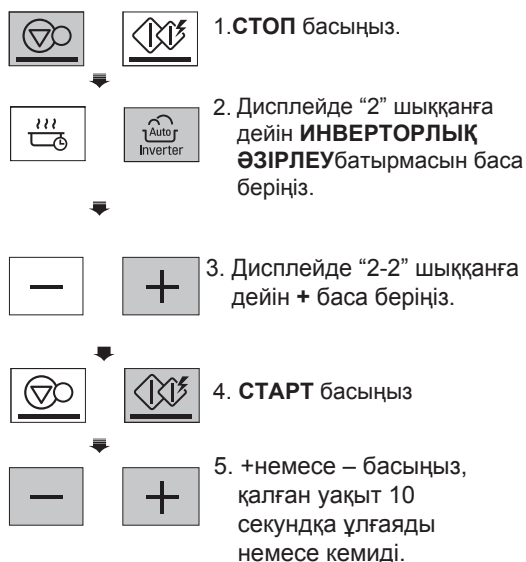
**СТАРТ** батырмасын төрт рет басыңыз. Сіз басып біткенше, пеш жұмыс істеп кетеді.

ЖЕДЕЛ ІСКЕ ҚОСУ кезінде сіз әзірлеу уақытын 99 минут 59 секундқа дейін көтеріп қоя аласыз. Оны **СТАРТ** батырмасын басу арқылы жүзеге асыруға болады.

## РЕТТЕУ

– немесе + батырманы басу арқылы УАҚЫТ БОЙЫНША ӘЗІРЛЕУ бағдарламасы неғұрылым тез әйтпесе баяу даярлауға баптандырыла алады. + басу әр басқан сайын әзірлеу уақытын 10 секундқа ұзартады. – басу әр басқан сайын әзірлеу уақытын 10 секундқа қысқартады. Ең көп мүмкін болатын уақыт 99 минут 59 секунд.

### Мысал: Инверторлық әзірлеу режиміндегі уақытты көптеу немесе аздау етіп баптау



## ЭНЕРГИЯНЫ ҮНЕМДЕУ

Энергияны үнемдеу – дисплейді өшіріп тастау арқылы энергияны сақтауды білдіреді. Бұл функция тек қысқа толқынды пеш күту режимінде тұрғанда және дисплей өшкенде ғана жұмыс істейді.

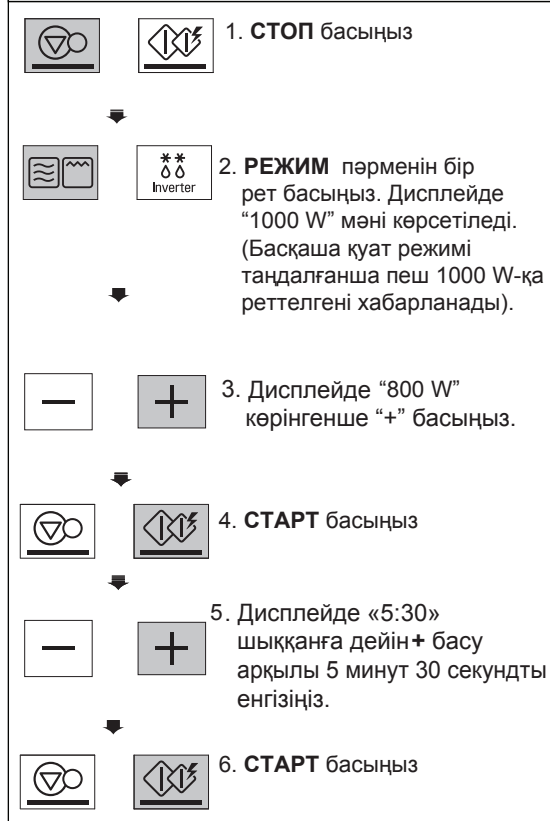
### ! ЕСКЕРТУ

- Сағат режимін пайдалану кезінде дисплей қосылады.

## ПАЙДАЛАНУ ЖОЛЫ УАҚЫТ БОЙЫНША ӘЗІРЛЕУ

Аталған функция тамақты берілген уақыт бойынша әзірлеуге мүмкіндік береді. Қуат берудің 5 деңгейі бар. Төменде берілген уақыт үшін 800 Вт арналған Қуат беруді баптау мысалы көрсетілген.

**Мысал: 800 Вт қуатында 5 минут 30 секунд ішінде тамақ әзірлеуге арналған.**



Әзірлеу аяқталғанда сигнал дыбысы шығарылады. Дисплейде "End" (Аяқталды) деген жазу көрінеді. "End" дисплейде көрінеді және есік ашылғанға дейін және қандайда бір батырма басылғанға дейін сигнал дыбысы әр минут сайын шығып тұрады.

### ! ЕСКЕРТУ

- Егер беру деңгейін таңдамаған болсаңыз, онда пеш **ЖОҒАРЫ** қуатта жұмыс істейтін болады. Жоғары қуатқа баптау үшін нұсқаулықтағы 3-қадамды қалдырып кетіңіз.

## ҚЫСҚА ТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚУАТТАНДЫРУ ДЕҢГЕЙЛЕРІ

Сіздің қысқа толқынды пешіңіз тамақты әзірлеу кезінде барынша икемді және бақылау жасауға қолайлы болуы үшін қуаттың бес деңгейімен қамтамасыз етілген. Берілген кесте сізге қандай өнімдер қандай түрлі қуатта әзірленетінін көрсету үшін қандайда бір мағлұмат береді.

- Қоса берілген диаграмма сіздің пешіңізге арналған қуат деңгейінің баптауын көрсетеді.

### МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ ҚУАТТАНДЫРУ ДЕҢГЕЙІ

| ҚУАТ<br>Деңгей    | Пайдалану                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Жоғары<br>1000 Вт | <ul style="list-style-type: none"> <li>Су қайнату.</li> <li>Сиыр жентегін қызарту.</li> <li>Кондитерлік өнімдерді әзірлеу.</li> <li>Құс, балық және көкөніс кесектерін әзірлеу.</li> <li>Еттің биязы кесектерін әзірлеу.</li> </ul>                                           |
| 800 Вт            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Күрішті, пастаны және көкөністерді екінші қайтара жылыту.</li> <li>Дайын тамақты тез қайталап жылыту.</li> <li>Сэндвичтерді қайталап жылыту.</li> </ul>                                                                                |
| 600 Вт            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Жұмыртқа, сүт және ірімшік қосып тамақ әзірлеу.</li> <li>Тәтті нан мен нан әзірлеу.</li> <li>Сұйық шоколад</li> <li>Бұзау етін әзірлеу.</li> <li>Тұтас балықты әзірлеу.</li> <li>Пудингтер мен қайнатылатын кремді әзірлеу.</li> </ul> |
| 400 Вт            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Етті, құсты және теңіз өнімдерін жібіту.</li> <li>Еттің онша биязы емес кесектерін әзірлеу.</li> <li>Жаншылған шошқа етін және қуырдақты әзірлеу.</li> </ul>                                                                           |
| 200 Вт            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Жемістерді жылыту.</li> <li>Майды жылыту.</li> <li>Пісірінділерді және негізгі тағамдарды жылы күйінде сақтау.</li> <li>Майды және кілегейден жасалған ірімшікті жұмсарту.</li> </ul>                                                  |

## ГРИЛЬ РЕЖИМІНДЕ ӨЗІРЛЕУ

Бұл функция өнімдерді тез қызартуға және қытырлақ етуге мүмкіндік береді. Алдын ала қыздыру қажет емес.

Өзірлеуден кейін өнімдерді және керек-жарақтарды шығарғанда әрқашан қолғаптарды қолданыңыз, өйткені пеш пен керек-жарақтар өте ыстық болуы мүмкін.

**Мысал: Өзірлеу үшін грильді 5 минут 30 секунд бойы қолданыңыз.**

1. **СТОП** басыңыз.
2. Дисплейде “Grill” көрсетіліп тұрғанда **ӨЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** пәрменін басыңыз.
3. **СТАРТ** басыңыз.
4. Дисплейде «5:30» шыққанға дейін **+** басыңыз.
5. **СТАРТ** басыңыз.



### САҚ БОЛЫҢЫЗ

Өзірлеуден кейін өнімдерді және керек-жарақтарды шығарғанда әрқашан қолғаптарды қолданыңыз, өйткені пеш пен керек-жарақтар өте ыстық болуы мүмкін.



### ЕСКЕРТУ

- Бұл функция өнімдерді тез қызартуға және қытырлақ етуге мүмкіндік береді.
- Ең жақсы нәтижелерге жету үшін келесі керек-жарақтарды қолданыңыз.



TOP

## АРАЛАС ӨЗІРЛЕУ РЕЖИМІ

Пеште қыздыру элементін және микротолқындарды қолданып тамақ әзірлеуге мүмкіндік беретін аралас әзірлеу режимі бар.

**Мысал: 25 минут ішінде әзірлеу үшін Пешті 300 W қуатына және комби режиміне бағдарламалаңыз.**

1. **СТОП** басыңыз.
2. Дисплейде “Co-1” көрсетілмейінше **ӨЗІРЛЕУ РЕЖИМІ** пәрменін басыңыз.
3. Дисплейде “Co-2” көрінгенше **+** басыңыз.
4. **СТАРТ** басыңыз.
5. Дисплейде “25:00” көрінгенше **+** басыңыз.
6. **СТАРТ** басыңыз. Әзірлеу кезінде әзірлеу уақытын көбейту немесе азайту үшін **РЕТТЕГІШТІ** айналдыруға болады. Тамақты шығарғанда сақ болыңыз, өйткені ол әзірленген ыдыс ыстық болады!



### ЕСКЕРТУ

- Пеште қыздыру элементін және микротолқындарды қолданып тамақ әзірлеуге мүмкіндік беретін аралас әзірлеу режимі бар. Яғни, өнімдерді әзірлеуге азырақ уақыт керек.
- Аралас әзірлеу режимінде микротолқындық қуат деңгейінің үш түрін (Co-1: 200Вт, Co-2: 300Вт, Co-3: 400Вт) баптауға болдаы.
- Бұл функция өнімдерді тез қызартуға және қытырлақ етуге мүмкіндік береді.
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін келесі керек-жарақтарды қолданыңыз.



TOP

## БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ

Бұл пештің қалаусыз әрекетті болдырмайтын қауіпсіздікті қамтамасыз ететін ерекше функция. БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУДЫ белсендірген жағдайда кез-келген әзірлеу жасау мүмкін болмайды.

### Мысал:БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУДЫ белсендіру үшін



1. **СТОП** басыңыз.



2. Дисплейде «Loc» жазуы шығып және дыбыс сигналы естілгенше **СТОП** батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.

Егер тәулік уақыты белгіленген болса, ол 1 секундтан кейін дисплейде көрінеді.

### Мысалы:БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУДЫ ауыстыруға арналған



Дисплейде «Loc» жазуы өшкенше **СТОП** батырмасын басыңыз және ұстап тұрыңыз.

БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУДЫ өшіргеннен кейін пеш қалыпты режимде жұмыс істейтін болады.

## ҚЫЗДЫРЫП ПІСІРУ

Пеш мәзірі қыздырып пісіруді автоматты түрде әзірлеуге бағдарламаланған. Нақты нені қажет етесіз және элементтер санын көрсетіңіз. Пешке таңдауыңыз бойынша тамақтарды қыздырып пісіруге мүмкіндік береді.

### Мысал:0.3 қыздырып пісірілген көкөністерді әзірлеу үшін.



1. **СТОП** басыңыз.



2. Дисплейде “1” шыққанға дейін **ИНВЕРТОРЛЫҚ ӘЗІРЛЕУ** баса беріңіз.



3. Дисплейде “1-6” көрінгенше “+” басыңыз.



4. **СТАРТ** Басыңыз



5. Дисплейде “0.3 kg” көрінгенше “+” басыңыз.



6. **СТАРТ** басыңыз.

## ҚУЫРЫП ПІСІРУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

| Код | Мәзір                | Салмақты Шектеу                   | Бастапқы Темпераурасы | Нұсқаулық                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ыдыс                               |
|-----|----------------------|-----------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1-1 | Мундирдағы картофель | 0.2-1.0 кг (180-220 гр/әрқайсысы) | Бөлме температурасы   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Картофельді жуыңыз және қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз.</li> <li>2. Әр картофельді шанышқымен 8 рет тесіңіз.</li> <li>3. Өнімдерді торға салыңыз да, пештің ішіне қойыңыз. Мәзір және салмақ піктің таңдаңыз, салыңыз СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>4. Өзірлеуден кейін 3 минутқа қалдырыңыз.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Тор                                |
| 1-2 | Сиыр еті             | 0.5-1.5 кг                        | Суытылған             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Етке ерітілген май немесе өсімдік майын қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз да, пештің ішіне қойыңыз. Мәзір және салмақ піктің таңдаңыз, СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. Дыбыс сигналы естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>4. Өзірлеуден кейін 10 минутқа жұқалтырға оралған күйде қалдырыңыз.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                           | Қыздыруға төзімді шыны табақ       |
| 1-3 | Қуырылған тауық      | 0.8 -1.8 кг                       | Суытылған             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Тауыққа ерітілген май немесе өсімдік майын қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз да, пештің ішіне қойыңыз. Мәзір және салмақ піктің таңдаңыз, СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. Дыбыс сигналы естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>4. Өзірлеуден кейін 10 минутқа жұқалтырға оралған күйде қалдырыңыз.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                        | Қыздыруға төзімді шыны табақ       |
| 1-4 | Қуырылған қой еті    | 0.5-1.5 кг                        | Суытылған             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қой етіне ерітілген май немесе өсімдік майын қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз да, пештің ішіне қойыңыз. Мәзір және салмақ піктің таңдаңыз, СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. Дыбыс сигналы естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>4. Өзірлеуден кейін 10 минутқа жұқалтырға оралған күйде қалдырыңыз.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                      | Қыздыруға төзімді шыны табақ       |
| 1-5 | Қуырылған шошқа еті  | 0.5 -1.5 кг                       | Суытылған             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шошқа етіне ерітілген май немесе өсімдік майын қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз да, пештің ішіне қойыңыз. Мәзір және салмақ піктің таңдаңыз, СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. Дыбыс сигналы естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>4. Өзірлеуден кейін 10 минутқа жұқалтырға оралған күйде қалдырыңыз.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                    | Қыздыруға төзімді шыны табақ       |
| 1-6 | Қуырылған көкөністер | 0.2 - 0.3 кг                      | Бөлме температурасы   | <p><b>Ингредиенттер</b><br/> Баялдыларды қалыңдығын 1-2 см етіп кесіңіз<br/> Цуккиниді қалыңдығын 1-2 см етіп кесіңіз<br/> Бөліктерге кесілген пияз<br/> Тәтті бұрышты жартыға кесіп, дәндерін алып тастаңыз. Черри қызанақтарын бүтіндей Саңырауқұлақтар, жартыға кесіңіз</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Көкөністерге ерітілген май немесе өсімдік майын қосыңыз, я болмаса, қалауыңызша дәмдеуіш қосыңыз.</li> <li>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз да, пештің ішіне қойыңыз. Мәзір және салмақ піктің таңдаңыз, СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>3. Дыбыс сигналы естілгенде сәлді төгіңіз және өнімдерді дереу аударыңыз. Содан кейін өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> </ol> | Табадағы қызуға төзімді шыны табақ |



### ЕСКЕРТУ

• Қыздырып пісірген кезде, бар болса, бұл үшін арналған торды қолданыңыз.

## АСА ТАНЫМАЛ ТАҒАМДАР МӘЗІРІ

Сіздің пешіңіздің мәзірі алдын ала тағамды автоматты түрде алдын ала жылыту бағдарламаланған. Нақты нені қажет етесіз және элементтер санын көрсетіңіз. Содан соң пеш сіздің таңдағаныңыз бойынша әзірлеуді іске асырады.

**Мысал: 1.7 кг Борщ әзірлеу үшін**



1. **СТОП** басыңыз



2. Дисплейде “2” шыққанға дейін **ИНВЕРТОРЛЫҚ ӘЗІРЛЕУ** баса беріңіз





3. Дисплейде “2-2” көрінгенше “+” басыңыз.





4. **СТАРТ** басыңыз




3. Дисплейде “2-2” көрінгенше “+” басыңыз.




4. **СТАРТ** басыңыз

## АСА ТАНЫМАЛ ТАҒАМДАР МӘЗІРІ НҰСҚАУЛЫҒЫ

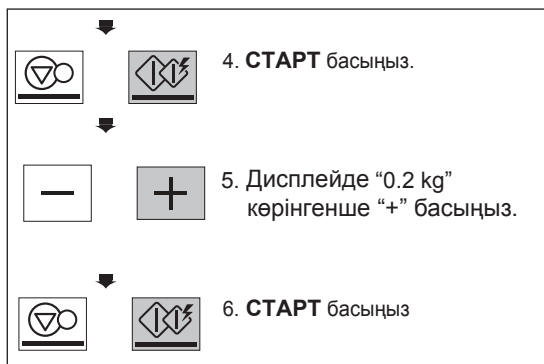
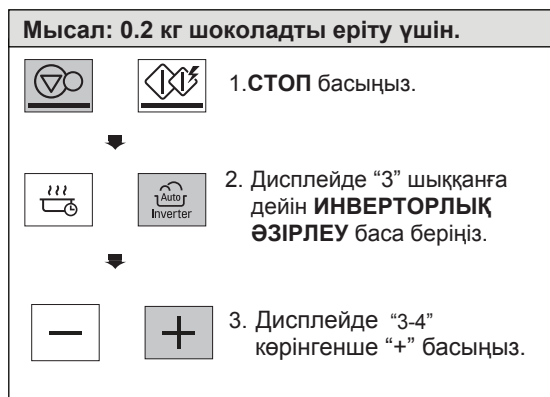
| Код | Мәзір      | Салмақты Шектеу | Бастапқы Температурасы | Нұсқаулық                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ыдыс                                                 |
|-----|------------|-----------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 2-1 | Бефстроган | 1.2 кг          | Бөлме температурасы    | <p><b>Ингредиенттер</b><br/> Кесектеп туралған 400 г сиыр еті<br/> 2 пияз басы, кесілген<br/> 1 стақан қаймақ<br/> 1 ас қасық томат пастасы<br/> 1 ас қасық ұн<br/> 1 ас қасық май<br/> Туралған 3 ас қасық балғын көкөністер<br/> 1 стақан су немесе қор<br/> Тұз бен бұрыш дәміне қарай</p> <p>1. Барлық ингредиенттерді шұңғыл үлкен теген табақшаға салыңыз және мейлінше араластырыңыз. Полиэтиленді пленкамен жабыңыз және онда тесік тесіңіз.<br/> 2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз. Әзірлеу кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.</p>                                                                                                                                  | Микротолқынды пеште қолдануға арналған теген табақша |
| 2-2 | Борщ       | 1.7 кг          | Бөлме температурасы    | <p><b>Ингредиенттер</b><br/> Кесектеп туралған 300 г сиыр еті<br/> 1/2 туралған қызылша<br/> 1/2 туралған сәбіз<br/> 1/2 туралған пияз<br/> 1 туралған картофель<br/> Туралған 1 қызанақ<br/> Туралған 100 г орамжапырақ<br/> Жаншытылған 1 бас сарымсақ<br/> 1 ас қасық томат пастасы<br/> Туралған 3 ас қасық жас көкөністер<br/> 2 тостаған су немесе сорпа<br/> 1 шәй қасық сірке суы,<br/> Тұз бен бұрыш дәміне қарай</p> <p>1. Барлық ингредиенттерді шұңғыл үлкен теген табақшаға салыңыз және мейлінше араластырыңыз. Полиэтиленді пленкамен жабыңыз және онда тесік тесіңіз.<br/> 2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз. Әзірлеу кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.</p> | Микротолқынды пеште қолдануға арналған теген табақша |

| Код | Мәзір                       | Салмақты Шектеу | Бастапқы температурасы | Нұсқаулық                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ыдыс                                                 |
|-----|-----------------------------|-----------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 2-3 | Қарақұмық ботқасы           | 0.3 кг          | Бөлме температурасы    | <ol style="list-style-type: none"> <li>300 г қарақұмықты жуыңыз және суын төгіп тастаңыз. Шұңғыл және үлкен тостағанға 600 мл су және тұз қосыңыз, 15 минутқа қалдырыңыз, полиэтилен пленкамен жабыңыз және желдетуді қосыңыз.</li> <li>Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> <li>Өзірлеу үшін теген табақшаны жабық күйінде 15 минутқа қалдырыңыз.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Микротолқынды пеште қолдануға арналған теген табақша |
| 2-4 | Тауық етінен жасалған көуап | 0.4 кг          | Суытылған              | <p><b>Ингредиенттер</b><br/> 400 г тауықтың төс еті (терісіз, қалыңдығы 2.5 см)<br/> 1 ас қасық томат пастасы<br/> Жаншылтылған 1 бас сарымсақ<br/> 1 ас қасық май<br/> Тұз бен бұрыш дәміне қарай<br/> 2-3 ағаш іспара</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Тауықтың төс етін шағын кесектер етіп кесіңіз.</li> <li>Тауық етін, томат пастасын, сарымсақты, майды, тұзды және бұрышты табаққа салып, жақсылап араластырыңыз.</li> <li>Ағаш таяқшалар көмегімен тауық кесектерін кигізіңіз. Іспаралар кесектің ортасынан өтуі керек.</li> <li>Өнімдерде табаға ағуға арналған ыдысқа салыңыз.<br/> Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз.<br/> Дыбыс сигналы естілуі тамақтың әзір екенін білдіреді.<br/> Өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын басыңыз.</li> </ol>                                 | Тағам үстінен сорғалау торы                          |
| 2-5 | Албырт қосылған самса       | 0.3 кг          | Бөлме температурасы    | <p><b>Ингредиенттер</b><br/> 100 г албырт сүбесі, кесілген<br/> 1/2 туралған пияз<br/> 1 қайнатылған жұмыртқа, майда туралған<br/> Тұз бен бұрыш дәміне қарай<br/> 130 г қатырылған қатпарлы қамыр, ерітілген<br/> 1 жұмыртқаның сарыуызы</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Табаққа албырт, пияз, қайнатылған жұмыртқа, тұз және бұрыш қосып, жақсылап араластырыңыз</li> <li>Жалпақ бетте қалыңдығы 2 мм қамырды бұраңыз және албыртта қамырдың жартысынан көбімен араластырыңыз. Ұстап тұрып, жиектерді жапсырыңыз.</li> <li>Қамырды көпіршітілген сарыуызбен араластырыңыз және пергамент қағазына салыңыз.</li> <li>Өнімдерді табаға салыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз. Дыбыс сигналы естілуі тамақтың әзір екенін білдіреді. Өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын.</li> </ol> | Тор                                                  |
| 2-6 | Ет гуляшы                   | 1.0 кг          | Бөлме температурасы    | <p><b>Ингредиенттер</b><br/> Кесектерге кесілген 500 г сиыр еті немесе шошқа еті<br/> Кесектерге кесілген 2 пияз басы<br/> 1 ас қасық ұн<br/> 3 ас қасық томат пастасы<br/> 1 Лавр жапырағы<br/> 1 стакан су немесе қор<br/> Тұз бен бұрыш дәміне қарай</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Барлық ингредиенттерді шұңғыл үлкен теген табақшаға салыңыз және мейлінше араластырыңыз. Полиэтиленді пленкамен жабыңыз және онда тесік тесіңіз.</li> <li>Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз. Өзірлеу кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.</li> <li>Дайын болғаннан кейін араластырыңыз және үстелге қоярда жас көкөністермен әрлеңіз немесе өзіңіз білесіз.</li> </ol>                                                                                              | Қысқа толқынды пешке арналған теген табақша          |

| Код | Мәзір                          | Салмақты<br>Шектеу | Бастапқы<br>Температурасы | Нұсқаулық                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ыдыс                                                       |
|-----|--------------------------------|--------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 2-7 | Ет қосылған<br>солянка         | 1.7 кг             | Бөлме<br>температурасы    | <p><b>Ингредиенттер</b><br/> 100 г шұжық, жалпақ кесектерге кесілген<br/> 1 пияз басы<br/> Туралған 1 қызанақ<br/> 3 маринадталған қияр, кесілген<br/> Сүйектері жоқ 10 қара зәйтүн.<br/> 2 ас қасық томат пастасы<br/> 3 тостаған су немесе сорпа<br/> Тұз бен бұрыш дәміне қарай</p> <p>1. Барлық ингредиенттерді шұңғыл үлкен теген табақшаға салыңыз және мейлінше араластырыңыз. Полиэтиленді пленкамен жабыңыз және онда тесік тесіңіз.<br/> 2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз. Өзірлеу кезінде кем дегенде екі рет араластырыңыз.</p>                                                                                                                                                   | Қысқа<br>толқынды<br>пешке<br>арналған<br>теген<br>табақша |
| 2-8 | Албырттан<br>жасалған<br>кәуап | 0.4 кг             | Суытылған                 | <p><b>Ингредиенттер</b><br/> 400 г албырт (қалыңдығы 2.5 см-едн аз емес)<br/> 2 ас қасық лимон шырыны<br/> 1 ас қасық май<br/> 1 ас қасық май<br/> Тұз бен бұрыш дәміне қарай<br/> 2-3 ағаш іспара</p> <p>1. Албырт сүбесін бір тістеуге арналған өлшеммен кесіңіз.<br/> 2. Албыртты, лимон шырынын, сары майды, зәйтүн майын, тұзды және бұрышты тостағанға салып, мұқият араластырыңыз.<br/> 3. Албыр кесектерін ағаш таяқшаларға өткізіңіз. Іспаралар кесектің ортасынан өтуі керек.<br/> 4. Өнімдерде табаға ағуға арналған ыдысқа салыңыз.<br/> Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз.<br/> Дыбыс сигналы естілгенде тағамды дереу аудару керек екенін білдіреді.<br/> Өзірлеуді жалғастыру үшін старт батырмасын басыңыз.</p> | Таба үсті<br>сорғалау<br>торы                              |

## ЖҰМСARTY ЖӘНЕ ЕРІТУ

Пеш өнімдерді жұмсарту/еріту үшін төмен қуатты пайдаланады. Төмендегі кестені қараңыз.

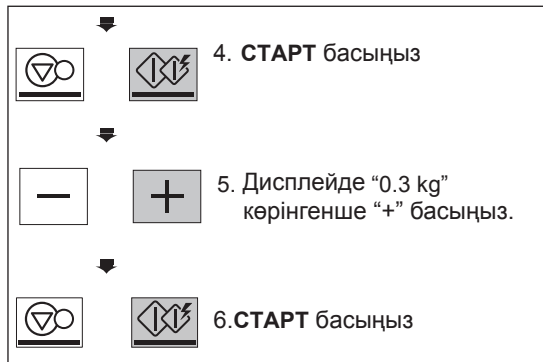
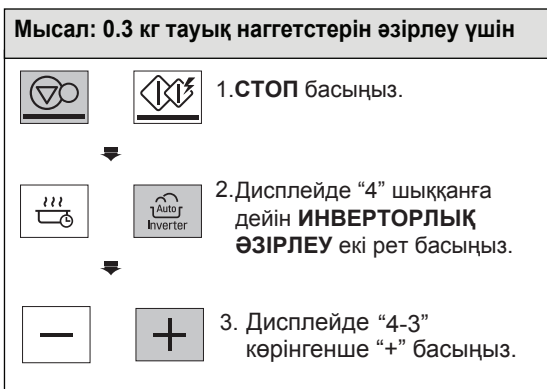


## ЖҰМСARTY ЖӘНЕ ЕРІТУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

| Код | Мәзір                      | Салмақты Шектеу                     | Бастапқы Температурасы | Нұсқаулық                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Ыдыс                                        |
|-----|----------------------------|-------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 3-1 | Кілегей ірімшігін жұмсарту | 0.1 - 0.3 кг                        | Суытылған              | 1. Жайып, тостағанға салыңыз.<br>2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз СТАРТ/ЕНУ батырмасын басыңыз.<br>3. Кілегей ірімшігі бөлме температурасына жетеді және рецептке сәйкес пайдалануға дайын болады.                                                                                             | Қысқа толқынды пешке арналған төрелке       |
| 3-2 | Балмұздақты жұмсарту       | 2 / 4 тостаған                      | Мұздатылған            | 1. Жайып, тостағанға салыңыз.<br>2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз СТАРТ батырмасын басыңыз.<br>3. Көсіп алу үшін балмұздақ жеткілікті деңгейде жұмсарады.                                                                                                                                      | Қысқа толқынды пешке арналған теген табақша |
| 3-3 | Сары майды еріту           | 1 - 3 кесек (әрқайсысы 100 - 150 г) | Суытылған              | 1. Жайып, тостағанға салыңыз.<br>2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз СТАРТ батырмасын басыңыз.<br>3. Дайындап болғаннан кейін толықтай ерігенше араластырыңыз.                                                                                                                                    | Қысқа толқынды пешке арналған теген табақша |
| 3-4 | Шоколадты еріту            | 0.1 - 0.3 кг                        | Бөлме температурасы    | 1. Пісіруге арналған шоколад қиқымын немесе шоколад плиткасын пайдалануға болады.<br>2. Жайып, тостағанға салыңыз.<br>3. Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір және салмақ пунктін таңдаңыз, СТАРТ батырмасын басыңыз.<br>4. Дайындап болғаннан кейін толықтай еріпсұйық өнімдер араластырыңыз. | Қысқа толқынды пешке арналған теген табақша |

## ЖІБІТУ ЖӘНЕ ӨЗІРЛЕУ

Сіздің пешіңіздің мәзірі алдын ала тағамды автоматты түрде алдын ала жылыту бағдарламаланған. Нақты нені қажет етесіз және элементтер санын көрсетіңіз. Содан соң пеш сіздің таңдағаныңыз бойынша өзірлеуді іске асырады.



## ЕРІТУ ЖӘНЕ ӨЗІРЛЕУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

| Код | Мәзір              | Салмақты Шектеу | Бастапқы Темпераурасы | Нұсқаулық                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Ыдыс                                 |
|-----|--------------------|-----------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 4-1 | Багет / круассан   | 0.1 - 0.3 кг    | Мұздатылған           | 1. Қатырылған багетті/круассанды орауыштан шығарыңыз.<br>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз Мәзір және салмақ пунктін таңдаңыз да, СТАРТ батырмасын басыңыз.                                                                                                                                      | Қызуға төзімді шыныда жасалған тағам |
| 4-2 | Ірімшік таяқшалары | 0.2 - 0.4 кг    | Мұздатылған           | 1.Ірімшік таяқшаларын орауыштан шығарыңыз.<br>2.Өнімдерді табаға салыңыз Мәзір және салмақ пунктін таңдаңыз да, СТАРТ батырмасын басыңыз.<br>3.Дыбыс сигналы естілгенде тағамды дереу аудару керек екенін білдіреді.<br>Содан кейін өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын түймесін басыңыз. | Тор                                  |
| 4-3 | Тауық нагетстері   | 0.2 - 0.3 кг    | Мұздатылған           | 1. Тауық нагетстерін орауыштан шығарыңыз.<br>2. Өнімдерді торға қойыңыз Мәзір және салмақ пунктін таңдаңыз да, СТАРТ батырмасын басыңыз.<br>3. Дыбыс сигналы естілгенде тағамды дереу аудару керек. Содан кейін өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ басыңыз.                                         | Тор                                  |

| Код | Мәзір                                   | Салмақты<br>Шектеу                                                      | Бастапқы<br>Температурасы | Нұсқаулық                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ыдыс                          |
|-----|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 4-4 | Қатырылған<br>лазанья                   | 0.3 кг                                                                  | Мұздатылған               | 1. Лазаньяны қораптан шығарыңыз және қақпақты ашыңыз.<br>2. Тамақты пештің ішіне қойыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз.                                                                                                                                                                                                                           | Тор                           |
| 4-5 | Қатырылған<br>пицца<br>(қалың<br>қамыр) | 0.5 кг                                                                  | Мұздатылған               | 1. Қалың пиццаны орауыштан шығарыңыз.<br>2. Өнімдерді шыны табаққа салыңыз. Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз.                                                                                                                                                                                                                                         | Тор                           |
| 4-6 | Қатырылған<br>пицца<br>(жұқа қамыр)     | 0.2 - 0.4 кг                                                            | Мұздатылған               | 1. Жұқа пиццаны орауыштан шығарыңыз.<br>2. Өнімдерді торға салыңыз СТАРТ батырмасын басыңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                              | Тор                           |
| 4-7 | Албырт<br>сүбесі                        | 0.2 - 0.6кг<br>(180 - 220<br>г,әрқайсыс<br>ының<br>қалыңдығы<br>2.5 см) | Мұздатылған               | 1. Қатырылған албыртқа ерітілген сары май немесе өсімдік майын және қалауыңыз бойынша дәмдеуіштер жағыңыз.<br>2. Өнімдерді таба үсті сорғалау торына салыңыз. Мәзір және салмақ пунктін таңдаңыз, СТАРТ батырмасын басыңыз.<br>3. Дыбыс сигналы естілгенде тағамды дереу аудару керек екенін білдіреді. Содан кейін өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын басыңыз.   | Таба үсті<br>сорғалау<br>торы |
| 4-8 | Асшаяндар                               | 0.2 - 0.4 кг                                                            | Мұздатылған               | 1. Қатырылған асшаяндарға ерітілген сары май немесе өсімдік майын және қалауыңыз бойынша дәмдеуіштер жағыңыз.<br>2. Өнімдерді таба үсті сорғалау торына салыңыз. Мәзір және салмақ пунктін таңдаңыз, СТАРТ батырмасын басыңыз.<br>3. Дыбыс сигналы естілгенде тағамды дереу аудару керек екенін білдіреді.Содан кейін өзірлеуді жалғастыру үшін СТАРТ батырмасын басыңыз. | Таба үсті<br>сорғалау<br>торы |

## ИНВЕРТОРЛЫҚ ЖІБІТУ

Пештің төрт жібіту режимі бар.ИНВЕРТОРЛЫҚ ЖІБІТУ функциясы тоңазытылған өнімдерді жібітудің үздік әдістерін ұсынады.Өзірлеу жөніндегі нұсқаулықта сізге жібітілетін өнімдер үшін қандай жібіту режимін пайдалану керектігі ұсынылады.

Өте қолайлы болуы үшін ИНВЕРТОРЛЫҚ ЖІБІТУ функциясы құрамында жібіткен кезде жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін сізге тексеру, аударыстыру, бөлшектеу жән ауыстыру туралы ескертіп отыратын дыбыс сигналын беру механизімі орнатылған.

### (Жібіту режимдері: ЕТ/ҚҰС /БАЛЫҚ /НАН)



#### ЕСКЕРТУ:

**СТАРТ** батырмасын басқан кезде дисплейде жібіту уақытының кері санауы көрсетіледі. ЖІБІТУ циклы кезінде пеш бір реттік дыбыс сигналын береді.

Дыбыс сигналынан кейін есікті ашыңыз және еру салдарынан ажырап қалған кез келген бөлшекті алып тастаңыз және өнімді аударыстаңыз.

Мұздатылған бөлігін пешке қайта салыңыз және **ЖІБІТУ** циклін жаңғыртуға арналған **СТАРТ** батырмасын басыңыз.

- Балықты, ұлуды, етті және құсты бастапқы қағаз орауынан немесе пластик қаптамасынан алыңыз. Әйтпесе, қаптама өнімге буды және селді жақын жібермейді, ол өнімнің тек сыртқы жағының ғана әзірленуіне әкеліп соқтырады.

- Өнімді таяз контейнерге немесе таба үсті сорғалау торына орналастырыңыз.
- Жібітуден кейін пештен алып шыққанда өнімнің ортасы шамалы мұзданған болуы тиіс.
- Жібітудің ұзақтығы өнім қаншалықты мұздатылғанына байланысты болады.
- Өнімді жібіту жылдамдығына оны қаптау формасы әсер етеді. Жалпақ қалташалардағы қалыңына қарағанда тез жібітіледі.
- Формасына байланысты өнім қатты немесе жай ғана жібітілуі мүмкін.

### ИНВЕРТОРЛЫҚ ЖІБІТУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

| Санаты                              | Жібітуге арналған өнім                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ЕТ (dEF1)</b><br>0.1 - 4.0 кг    | <b>Сиыр еті</b><br>Сиыр етінің жентегі, ромштекс, рагуға арналған кубиктер, кесек, қыш құмырадағы қуырдақ, қабырғадан жасалған қуырдақ, жанбас басынан жасалған қуырдақ, балапан қуырдағы, гамбургерге арналған котлет.<br><b>Қой еті</b><br>Жаншылған, қуырылған рулет<br><b>Шошқа еті</b><br>Жаншылған, хот-дог, қабырғадан жасалған ассорти, «кантри» стиліндегі қабырғалар. Қуырылған рулет, шұжық.<br><b>бұзау еті</b><br>Котлеттер (0.5 кг, қалыңдығы 20 мм)<br>Дыбыс сигналынан кейін тағамды аударып қойыңыз.<br>Жібітілгеннен кейін 5 - 15 минут жай тұра тұрсын. |
| <b>ҚҰС (dEF2)</b><br>0.1 - 4.0 кг   | <b>Құс</b><br>Тұтасымен, кесектеп, бөтегесі (сүйексіз)<br><b>Корниш тауығы</b><br>тұтастай<br><b>индейка</b><br>Бөтеге<br>Дыбыс белгісінен кейін тағамды аударып қойыңыз.<br>Жібітілгеннен кейін 30 - 60 минут жай тұра тұрсын.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>БАЛЫҚ (dEF3)</b><br>0.1 - 4.0 кг | <b>Балық</b><br>Сүбе, стейк<br><b>Ұлу</b><br>Теңіз шаянының еті, омар құйыршығы, ас шаяны, ұсақ балық<br>Дыбыс сигналынан кейін тағамды аударып қойыңыз.<br>Жібітілгеннен кейін 5 - 10 минут жай тұра тұрсын.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>НАН (dEF4)</b><br>0.1 - 0.5 кг   | Нан тілімі, тоқаш, багета және т.б. Кесектерді бөліп, қағаз сүлгілердің немесе жайпақ пластиналардың арасына орналастырыңыз.<br>Дыбыс сигналынан кейін тағамды аударып қойыңыз.<br>Жібітілгеннен кейін 1-2 минут тұра тұрсын                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

# ЙОГУРТ ӘЗІРЛЕУ

Бұл функция ЙОГУРТ ЖӘНЕ ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ батырмасын басу арқылы йогурт әзірлеуге мүмкіндік береді.





1. **СТОП** басыңыз





2. Дисплейде “1 ” шыққанға дейін **ЙОГУРТ / ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ** баса беріңіз.





3. **СТАРТ** басыңыз.  
Дисплейде “5h00” көрінеді.

## ЙОГУРТ ӘЗІРЛЕУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

| Код                                      | Мәзір          | Салмақты шектеу                                                                                                                     | Бастапқы Температурасы                             | Нұсқаулық                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ыдыс      |  |             |  |     |        |     |        |                                          |                |                                                                                                                                     |                                                    |                                             |
|------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--|-------------|--|-----|--------|-----|--------|------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1                                        | ЙОГУРТ         | 0.6 кг                                                                                                                              | Орташа жылыту                                      | <div><div><b>Ингредиенттер</b><br/>500 мл пастерленген қаймағы алынбаған сүт<br/>100 г табиғи йогурт</div><div><ol style="list-style-type: none"><li>1. Тиісінше көлемдегі қысқа толқынды пешке арналған теген табақшаны ыстық сумен мұқият жуыңыз.</li><li>2. 500 мл сүтті теген табақшаға құйыңыз.</li><li>3. Оны шамамен 1 минут 30 секунд-2 минут 30 секунд АЖЖ жоғары қуатымен 40 - 50 °C дейін ысытыңыз.</li><li>4. 100 мл йогуртты теген табақшаға құйыңыз және мұқият араластырыңыз.</li><li>5. Полиэтилен пленкамен немесе қақпақпен жабыңыз және тамақты пешке қойыңыз.Мәзір пунктін таңдаңыз және СТАРТ батырмасын басыңыз.</li><li>6. Тұндырғаннан кейін 5 сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз.</li><li>7. Тосаппен, қантпен және жемістермен жақсы үйлеседі.</li></ol></div><div><b>ЕСКЕРТУ :</b><br/>• Сүттің және йогурттың келесідей түрлері пайдаланылуы мүмкін:</div><div><table><tr><th colspan="2">Пайдалану</th><th colspan="2">Пайдаланбау</th></tr><tr><th>Сүт</th><th>ЙОГУРТ</th><th>Сүт</th><th>ЙОГУРТ</th></tr><tr><td>•Пастерлендірілген қаймағы алынбаған сүт</td><td>•Табиғи йогурт</td><td>• 2 %, 1 % немесе қаймағы алынған сүт<br/>• Кальций құрамы жоғары сүт<br/>• Соя сүті<br/>• Қалған сүт<br/>• Пайдалану мерзімі өткен сүт</td><td>• Қалған йогурт<br/>•Пайдалану мерзімі өткен йогурт</td></tr></table></div><div><ul style="list-style-type: none"><li>• Барлық ыдыстарды ыстық сумен мұқият жуып шығыңыз және йогурт тұнбасының алдында кептіріп алыңыз</li><li>• Тұндыру алдында сүттің шамаға сай жылы (40 - 50°C) екендігіне көз жеткізіңіз.</li><li>• Тұндыру кезінде йогуртты шайқамаңыз және араластырмаңыз, өйткені ол йогурттың қаттылығына әсер етеді.</li><li>• Егер ингредиенттер саны ойлағаннан көп болып шықса, тұндыру уақытын ұзартыңыз.</li></ul></div></div> <td>Қысқа толқынды пешке арналған теген табақша</td> | Пайдалану |  | Пайдаланбау |  | Сүт | ЙОГУРТ | Сүт | ЙОГУРТ | •Пастерлендірілген қаймағы алынбаған сүт | •Табиғи йогурт | • 2 %, 1 % немесе қаймағы алынған сүт<br>• Кальций құрамы жоғары сүт<br>• Соя сүті<br>• Қалған сүт<br>• Пайдалану мерзімі өткен сүт | • Қалған йогурт<br>•Пайдалану мерзімі өткен йогурт | Қысқа толқынды пешке арналған теген табақша |
| Пайдалану                                |                | Пайдаланбау                                                                                                                         |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |  |             |  |     |        |     |        |                                          |                |                                                                                                                                     |                                                    |                                             |
| Сүт                                      | ЙОГУРТ         | Сүт                                                                                                                                 | ЙОГУРТ                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |  |             |  |     |        |     |        |                                          |                |                                                                                                                                     |                                                    |                                             |
| •Пастерлендірілген қаймағы алынбаған сүт | •Табиғи йогурт | • 2 %, 1 % немесе қаймағы алынған сүт<br>• Кальций құрамы жоғары сүт<br>• Соя сүті<br>• Қалған сүт<br>• Пайдалану мерзімі өткен сүт | • Қалған йогурт<br>•Пайдалану мерзімі өткен йогурт |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |  |             |  |     |        |     |        |                                          |                |                                                                                                                                     |                                                    |                                             |

## ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ

ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ функциясы әзірленген тағамды ұсыну үшін жоғары температурада ұстап тұрады. Өрқашанда ыстық тағамнан бастаңыз. Қысқа толқынды пешке арналған ыдыстарды пайдаланыңыз.

**Мысал: Тамақты 90 минут бойы жоғары температурада сақтау үшін**



1. **СТОП** басыңыз



2. Дисплейде “2 ” шыққанға дейін **ЙОГУРТ / ТЕМПЕРАТУРАНЫ САҚТАУ** басыңыз.



3. **СТАРТ** басыңыз  
Дисплейде “1h30” көрінеді.

### Ескерту:

Қытырлақ өнімдер (пісірінді, торттар, рулеттер және т.б.) жылыту кезінде оралып тұруы тиіс. Дымқыл өнімдер полиэтилен пленкамен немесе қысқа толқынды пешке арналған қапқаппен жабылуы тиіс.

Ысытылатын өнімнің мөлшері 1-3 порцияға сәйкес келеді.

## 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 төрелкенің 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 төрелкелер 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 астауда 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.

### Пластик пакеттер

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 ӨЗІРЛЕУ

### Бақылау

Тамақты әзірлеу процесін қадағалап отыру қажет. Сіз тамақ әзірлеу процесін қадағалап отыру үшін сіздің қысқа толқынды пешіңізде автоматты түрде қосылатын жарықтандыру бар. Рецептінде 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 бөліш бөлме температурасындағы нақ сондай өнімдерден жасалғанынан анағұрылым ұзағырақ дайындалады. Кейбір рецептерге, әсіресе нан, пісірінді және бөліштер 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 көлемі

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 рецептінде көрсетілгеннен екі есе аз өнім пайдалансаңыз, дайындау уақытын кем дегенде үштен бірге кеміту керек.

### Әзірленетін тағам пішіні

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 төбет 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 9" 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 °F (3 °C) және 15 °F (8 °C) 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 СТОП 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 ПАЙДАЛАҢУ

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 контроллердергі Smart Diagnosis™ логотипінің үстіне ұстаңыз.



### ЕСКЕРТУ

- Басқа батырмаларды ұстамаңыз.



2. Есік жабылған кезде дисплейде 'Loc' пайда болғанға дейін "Стоп" батырмасын 3 секунд бойы басып, ұстап тұрыңыз. Дисплейде '5' пайда болғанға дейін "Стоп" батырмасын қосымша 5 секундтай басып, ұстап тұрыңыз.

(сондықтан, "Стоп" батырмасын 8 секунд үздіксіз ұстап тұру керек).

Одан кейін, Smart Diagnosis таңбасының артқы жағынан үн шығады.

3. Дыбыс сигналы толық берілгенге дейін телефонды орнында сақтаңыз. Дисплейде уақытты кері санау бастайды.

4. Кері санау аяқталғанда және дыбыс сигналдары тоқтатылған соң, абоненттерге қызмет көрсету орталығы агентімен сөйлесуді жалғастырыңыз, ол талдау үшін жіберілген ақпараттың көмегімен сізге көмектеседі.



### ЕСКЕРТУ

- Беру кезінде телефонды жылжытпаңыз.
- Егер абоненттерге қызмет көрсету орталығының агенті сигналдың анық жазбасын алмаса, сізден әрекетті қайталау сұралуы мүмкін.

## СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

| НЕҒҰРЛЫМ<br>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 дыбыс сигналы неге шығады?                                                                                  | Дыбыс сигналы баптаулар дұрыс берілгендігіне кепіл беру үшін шығады.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Қысқа толқынды пеш бос жұмыс істесе, бүліне ме?                                                                                                    | Иә. Пешті ешқашан іші бос күйінде қоспаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Неге кейде жұмыртқалар жарылады?                                                                                                                   | Ыстық суда пісіргенде, қайнатқанда немесе қуырғанда бу мембрананың ішіне түскендіктен сарыуыз атылуы мүмкін. Оның алдын алу үшін 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 плиткемен 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 СТОП бассаңыз, дисплейде даярлау уақыты көрсетіледі. Бұл бұзылғандыққа жатпайды.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

### Радио / ТД / Сымсыз жабдық кедергісі

Қысқа толқынды пешті бірдей жиілікті пайдаланатын радио, ТД, сымсыз LAN желісі, Bluetooth құрылғылары, медициналық жабдық не сымсыз жабдық сияқты жабдықтың жанында пайдаланғанда кедергілер туындауы мүмкін. Кедергі өнімнің немесе оның жұмысының ақауын білдірмейді. Өнімді пайдалану қауіпсіз болып табылады.



### САҚ БОЛЫҢЫЗ

Қысқа толқынды пештің жанында медициналық жабдықты пайдаланбаңыз, кедергі сондай жабдықтың жұмысына әсер етуі мүмкін.

Кедергі орын алғанда, оны төмендегі әрекеттердің бірін қолданып азайтуға не жоюға болады:

- Пештің есігін және тығыздауыш бетін тазалаңыз.
- Радио, ТД, Bluetooth не басқа жабдықтың қабылдаушы антеннасының бағытын өзгертіңіз.
- Қысқа толқынды пештің радио, ТД, Bluetooth не басқа жабдыққа қатысты орнын өзгертіңіз.
- Қысқа толқынды пешті қабылдағыштан алшақ орнатыңыз.
- Қысқа толқынды пеш пен қабылдағыш әр түрлі электр тізбегінде болуы үшін, қысқа толқынды пешті басқа розеткаға қосыңыз.
- Суды (250мл.-500мл.) қысқа толқынды пешке салып және қолданғанда сымсыз Wi-Fi маршрутизатордың қуатын түсіріңіз ( өшіріп, қайта жандырыңыз)

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

| МН63З**** МН63М**** МВ63R **** МВ63W **** |                     |                                                           |
|-------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------|
| Желідегі кернеу                           |                     | 230 V~ 50Hz                                               |
| Шығыс қуаты                               |                     | Макс.1000 Вт* (IEC60705 стандарты бойынша номиналды мәні) |
| Микротолқындар жиілігі (АЖЖ)              |                     | 2450 МГц                                                  |
| Сыртқы өлшемелері                         |                     | 476 мм (Ш) X 272 мм (В) X 387 мм (Д)                      |
| Қуатты тұтыну                             | Микротолқынды режим | 1150 Вт                                                   |
|                                           | Гриль               | 900 Вт                                                    |
|                                           | Аралас режим        | 1450 Вт                                                   |

**\*1000 Вт және 800 Вт болғанда күйіп кетуден сақтандыру үшін шығатын қуат бірте-бірте азая береді.**

Қысқа толқынды пеш сәулелерінің жиілігі:2450 МГц +/- 50 МГц (Group 2 / Class B)  
 2 Group жабдықтары:2 Group, барлық радиожиілікті ISM жабдықтарын құрайды, мұнда 9 кГц до 400 ГГц жиілік диапазонында радио жиілікті энергия материалдарды өңдеу немесе тексеру/талдау үшін әдейі құрылады және электр магнитті сәулелендіру, индуктивті және/немесе көлемді байланыс түрінде қолданылады немесе енді қолданылады.  
 Class B жабдықтары –тұрмыстық мекемелерде жәнетөменгі кернеулі электр желісіне қосылған, ғимаратқа қуат беретін, тұрмыстық мақсатта қолданылатынмекемелерде пайдалануға жарайтын жабдық.

Сіз пайдаланушының <http://www.lg.com> нұсқаулығын жүктей аласыз

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | "Ас өніміне арналмаған" символы 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. |
|  | "Мебиус ілмегі" символы қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.                                                                                                                 |

## **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 көдеге жарату**

Электронды бұйымдар қауіпті заттарды қамтамасыз ету мүмкіндігі болғаннан ескі жабдықтардың көдеге 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 көдеге жарату туралы сәйкес қалалық қызметіне, көдеге жарату орталықтар немесе өнімді сатып алған жерге өтініш етіңіз.

|                                                                                                                                                              |                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Класс энергоэффективности                                                                                                                                    | D                                                   |
| Напряжение Напруга                                                                                                                                           | 230 В~ 50 Гц                                        |
| Страна происхождения<br>Өндіруші ел                                                                                                                          | Китай<br>Қытай                                      |
| Дата производства<br>Өндірілген күні                                                                                                                         | Смотрите на этикетке<br>Рейтинг затбелгісін қараңыз |
| «ЛГ Электроникс Тяньцзинь Эпплаенсис Ко., Лтд.» Джин Вей Род, 9, Бей Чен Дистрикт, Тяньцзинь, 300402, Китай, Тел:86-22-2699-1061                             |                                                     |
| Импортёр: ООО«ЛГ Электроникс РУС»143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9 |                                                     |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 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)                                                                                                                                                                                              |