

# Важные инструкции по безопасности МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

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



MFL68029212

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

## Как работает микроволновая функция

Микроволны представляют собой форму энергии, подобно 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.



### ПРИМЕЧАНИЕ

Если печь не используется, рекомендуется отключать ее от электрической розетки.

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



### ВНИМАНИЕ

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**1 Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.**

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

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

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

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

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

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

- Они могут получить ожоги.

**5 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании. Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.**

- Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

**6 Убедитесь, что для каждого режима работы Вы используете соответствующие принадлежности, как указано на странице 7 руководства.**

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

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

- Они могут получить травмы.

**8 При повреждении дверцы или ее уплотнения микроволновой печью нельзя пользоваться до устранения данного повреждения квалифицированным специалистом.**

**9 Выполнение кем-либо, кроме подготовленного специалиста, любой операции технического обслуживания или ремонта, связанную со снятием защитной крышки, предотвращающей излучение микроволновой энергии, представляет собой опасность.**

**10 При использовании устройства в комбинированном режиме дети должны находиться под наблюдением взрослых, так как при этом происходит сильное тепловыделение.**



## ВНИМАНИЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

**5** При нагреве в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков:

- \* Избегайте использования емкостей с прямыми стенками и узким горлышком
- \* Не перегревайте
- \* Перемешайте жидкость перед установкой емкости в печь, а затем еще раз в середине времени нагрева.
- \* После нагрева оставьте емкость в печи на непродолжительное время. Аккуратно перемешайте или встряхните жидкость, перед употреблением проверьте температуру, чтобы избежать ожогов (в особенности, содержимое детских бутылочек и баночек детского питания). Осторожно обращайтесь с емкостью.
- Нагрев в микроволновой печи может привести к запаздывающему внезапно прорывающемуся кипению без признаков выделения пузырьков. При этом горячие жидкости могут внезапно выкипеть через край. Выпускное отверстие для воздуха может находиться в верхней, нижней части печи или сбоку, Не перекрывайте отверстие.

**6** Перекрытие выпуска может привести к повреждению печи и плохому.

- приготовлению пищи.

**7** Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.

- Неправильное использование может привести к повреждению печи.

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

- Неправильное использование может привести к взрыву или пожару.

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

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

**10** Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/ или загорание при приго- товлении пищи.

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

- Неправильное использование может привести к поломке печи.

**12** Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.

- Неправильное использование может привести к травме и повреждению печи.

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

- Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

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

- Внутри яйца создается да-вление и оно взорвется.

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

- Это может привести к внезапному выкипанию горячей жидкости.

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

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

**17** Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.

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

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

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

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

- Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.

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

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

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

- Избыточная обработка может привести к возгоранию зерен.

**22** Это изделие должно быть заземлено. Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный

КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением

ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не

соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

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

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОВОГО или ЗЕЛЕНОВОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом "⏏". Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

- Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.

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

- Неправильное использование может привести к повреждению печи.

**24** Если микроволновая печь установлена в шкафу, пользоваться ей следует при открытой дверце шкафа.

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

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

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

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

**27** Следует проследить за тем, чтобы дети не играли с данным устройством.

**28** Данную микроволновую печь не следует размещать в шкафу, пока не будет проверена ее работа в шкафу.

**29** Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под наблюдением или не прошли инструктаж по использованию данного устройства у лица, ответственного за их безопасность. Очистку и обслуживание не следует поручать детям младше 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением.

**30** Микроволновая печь предназначена для использования встроенной в другое оборудование.

**31** При работе устройства поверхность микроволновой печи может сильно нагреваться.

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

**33** Дверца или внешняя поверхность печи может сильно нагреваться во время ее работы.

**34** Данные устройства не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или с отдельного пульта управления.

**35** Это устройство предназначено для использования в домашних условиях.

**36** Металлические контейнеры для продуктов и напитков не допускаются для приготовления в микроволновой печи. Это требование не применяется, если производитель указывает размер и форму металлических контейнеров, пригодных для приготовления в микроволновой печи.

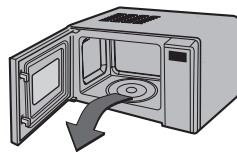
**37** Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка продуктов питания или одежды и нагревание подушек, тапок, губок, влажной ткани и подобного может привести к риску повреждения, возгоранию или пожару.

**38** Приборы не предназначены для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

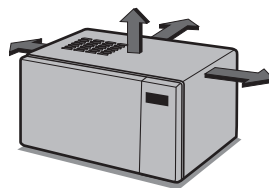
## Распаковка и установка

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.



- 2 Разместите печь на уровне не менее 85 см, оставив пространство не менее 20 см сверху и не менее 10 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.

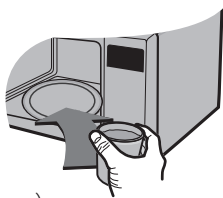


### ОСТОРОЖНО

- 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 поднос.
- 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 стр. ).



- 6 Нажмите кнопку **Стоп**, затем нажмите один раз кнопку **Старт** для установки времени приготовления 30 секунд.



- 7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет с 30 секунд. Когда показания установятся на 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.

## Посуда для безопасного использования с микроволновой печью

**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 HIGH 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 под рукой 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.

### Стеклопосуда

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.

# СВОЙСТВА ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

## 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 подкладки 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 их следует проверить.



### ОСТОРОЖНО

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

## Следите за приготовлением продуктов

Рецепты, представленные в этой инструкции, составлены очень тщательно, однако успех в приготовлении блюд зависит от вашей внимательности в процессе приготовления. Всегда следите за процессом приготовления блюда. В микроволновой печи установлена лампочка, автоматически включающаяся в момент начала работы печи, что позволяет вам следить за процессом приготовления в ней блюда. Указания по перемещению, перемешиванию продукта и т.п., приведенные в рецептах, следует принимать как минимальные рекомендации. Если вам кажется, что приготовление блюда происходит неравномерно, просто выполните необходимые настройки, чтобы устранить возникшую проблему.

## Факторы, влияющие на время приготовления пищи в микроволновой печи

Существует множество факторов, определяющих время приготовления блюда. Температура ингредиентов, указанных в рецепте, оказывает большое влияние на время приготовления блюда. Например, выпечка торта из замороженного сливочного масла, молока и яиц занимает значительно больше времени, чем при использовании ингредиентов с комнатной температурой. Во всех рецептах, приведенных в данном руководстве, указан временной диапазон приготовления продукта. На практике вы убедитесь, что нижний предел временного диапазона оказывается недостаточным для окончательного приготовления продукта, и иногда в соответствии со своими вкусами вы можете даже превысить верхний предел указанного диапазона. Основная идея данного описания заключается в том, что при указании времени приготовления в рецепте лучше придерживаться консервативных позиций, чем передержать продукты в печи, в результате чего блюдо будет испорчено. В некоторых рецептах, в частности по приготовлению хлебцов, тортов и заварного крема, рекомендуется вынимать продукт из печи немного раньше, не доводя до полного его приготовления. И это не делается зря.



Ведь если продукту дать отстояться, обычно накрыв чем-нибудь, процесс его приготовления продолжается, поскольку тепло из наружных его слоев постепенно проходит внутрь. Если продукт оставить в печи на все указанное время, наружные слои будут передержаны и могут даже подгореть. Со временем вы научитесь самостоятельно определять необходимое время приготовления и выдержки различных блюд.

### Плотность используемых продуктов

Легкие и пористые блюда, такие как торты и хлебцы, готовятся быстрее по сравнению с тяжелыми, плотными блюдами, такими как жаркое и запеченные блюда. При приготовлении в микроволновой печи пористых блюд необходимо следить за тем, чтобы наружные слои их не стали сухими и хрупкими.

### Высота готовящегося продукта

Верхняя часть высоких блюд, в частности жаркого, готовится быстрее, чем нижняя. Поэтому во время приготовления важно время от времени переворачивать продукт.

### Содержание влаги в готовящемся продукте

Поскольку тепло, выделяемое микроволнами, приводит к испарению влаги, относительно сухие блюда, такие как жаркое и некоторые овощи, необходимо перед приготовлением побрызгать водой или покрыть для удержания в них влаги.

### Кости и сало в продукте

Кости проводят тепло, а сало готовится намного быстрее, чем мясо. Необходимо быть внимательным при приготовлении кусков мяса, содержащих кости и сало, чтобы добиться равномерного их приготовления и не передержать.

### Объем продуктов

Объем микроволновой энергии в печи остается неизменным независимо от объема готовящегося продукта. Поэтому, чем больше продуктов вы поместите в печь, тем больше времени потребуется на их приготовление. При уменьшении вдвое объема готовящихся продуктов, указанного в рецепте, необходимо как минимум на одну треть уменьшить время приготовления.

### Форма готовящегося блюда

Микроволны проникают внутрь продуктов на глубину всего лишь 2 см, и обработка внутренней части продукта происходит за счет проникновения внутрь тепла, образующегося с наружной его стороны. За счет воздействия энергии микроволн происходит обработка лишь наружной части блюда, приготовление остальной части происходит за счет проникновения тепла. Самой неудобной формой продукта для приготовления в микроволновой печи является толстый квадрат. Его углы обгорают значительно раньше, чем прогреется его центральная часть. Продукты в виде тонких кругов или колец являются самыми оптимальными для приготовления в микроволновой печи.

### Покрывание

При покрывании продукта удерживается тепло и пар, что ускоряет приготовление блюда. Во избежание разбрызгивания используйте крышку или пленку для пищевых продуктов, пригодную для использования в микроволновой печи, с отогнутым уголком.

### Подрумянивание при поджаривании

Мясо и домашняя птица при приготовлении в течение 15 минут или больше, слегка подрумяниваются с собственным жиром. Для придания аппетитного вида продукты, приготовляемые в течение более короткого времени, можно смазывать специальным соусом для подрумянивания, например, вустерширским соусом, соевым соусом или соусом для барбекю. Так как для подрумянивания используется сравнительно небольшое количество соуса, оригинальный аромат блюда не изменяется.

### Использование жиростойкой бумаги

Такая бумага обеспечивает более свободное покрытие по сравнению с крышкой или пленкой для пищевых продуктов, что может слегка подсушить продукт. Так как покрытие продукта при этом не такое плотное, как при использовании крышки или пленки для пищевых продуктов, продукт слегка подсыхает.

### Размещение продуктов для приготовления

Отдельные продукты, такие как печеный картофель, небольшие кексы и закуски прогреваются более равномерно, если их

разместить в печи на равном расстоянии, предпочтительно по кругу. Не устанавливайте продукты друг на друга.

### Перемешивание

Перемешивание является одной из самых важных операций при приготовлении в микроволновой печи. При традиционном приготовлении продукты перемешиваются для их смешения. Однако, при приготовлении в микроволновой печи продукты перемешиваются для распространения и перераспределения тепла. Перемешивайте продукт по направлению от края к центру, так как сначала нагревается внешняя сторона продукта.

### Переворачивание

Большие высокие продукты, такие как жаркое и целиковые цыплята, следует переворачивать, чтобы верхняя и нижняя стороны готовились равномерно. Рекомендуется также переворачивать рубленные куски курятины и отбивные котлеты.

### Размещение толстых порций

Так как микроволновая энергия воздействует на внешнюю часть продукта, имеет смысл размещать более толстые порции мяса, домашней птицы и рыбы ближе к наружной стороне емкости для приготовления. Таким образом более толстые порции получат большее количество микроволновой энергии, а продукт приготовится более равномерно.

### Экранирование

Для предотвращения передержки продуктов квадратной или прямоугольной формы по углам или краям продуктов можно поместить полосы алюминиевой фольги (которые блокируют микроволны). Не используйте слишком много фольги и убедитесь, что используемая фольга безопасна для использования с данной посудой, иначе в печи может образоваться электрическая дуга.

### Приподнимание

Толстые или плотные куски продукта можно приподнимать, чтобы микроволны могли проникать в продукт снизу и по центру.

### Прокалывание

Продукты, заключенные в скорлупу, кожуру, пленку, могут при приготовлении лопнуть, если их перед этим не проколоть. К таким продуктам относятся желток и белок яиц, моллюски и устрицы, целиковые овощи и фрукты.

### Снятие пробы

Так как продукт готовится в микроволновой печи очень быстро, следует чаще снимать с блюда пробу. Некоторые продукты оставляют в микроволновой печи до полной готовности, но большинство продуктов, включая мясо и домашнюю птицу, извлекают из печи слегка недодержанными и их готовность достигается после определенной выдержки. Во время такой выдержки внутренняя температура продукта может возрасти на 3°~8° С.

### Время выдержки

После извлечения из печи блюда часто оставляют на 3 ~ 10 минут. Обычно во время такого отстаивания продукт закрывают для сохранения тепла, если только не требуется его высушивание (например, некоторые торты и бисквиты). Такая выдержка позволяет завершить процесс приготовления, а также сохранить и раскрыть вкусовые качества блюда.

## ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

### 1 Очистка внутренней части печи

Брызги от продуктов или пролитая жидкость попадают на стенки печи и между уплотнением и дверцей. В таких случаях рекомендуется сразу же протереть такие места влажной тряпкой. Крошки и загрязнения поглощают микроволновую энергию и увеличивают время приготовления. Для удаления крошек, попавших между дверцей и рамой используйте влажную тряпку. Для обеспечения хорошей герметизации эту зону следует содержать в чистоте. Масляные брызги удалите намыленной тряпкой, затем промойте и просушите. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными очистителями. Металлический поднос можно промыть вручную или в посудомоечной машине.

### 2 Очистка внешней поверхности печи

Внешнюю поверхность микроволновой печи очистите мыльной водой, затем чистой водой и высушите с помощью мягкой тряпки или бумажного полотенца. Во избежание повреждения рабочих деталей внутри печи не следует допускать попадания воды в вентиляционные отверстия. Для очистки панели управления откройте дверцу во избежание случайного пуска печи, и протрите влажной, а затем сухой тряпкой. После очистки нажмите кнопку СТОП / СБРОС.

- 3 Если внутри или снаружи дверцы печи конденсируется влага, протрите эти поверхности мягкой тряпкой. Это может произойти при работе микроволновой печи в условиях повышенной влажности и никоим образом не является признаком неисправности печи.
- 4 Дверца и ее уплотнение должны содержаться в чистоте. Пользуйтесь теплой мыльной водой, затем сполосните чистой водой и протрите досуха.  
**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НАПРИМЕР, ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ИЛИ ПЛАСТИКОВЫЕ ПРЕДМЕТЫ.** Металлические детали следует чаще протирать влажной тряпкой.
- 5 Не используйте пароочистители.
- 6 При очистке панели управления влажной тряпкой или разбрызгивании воды на стекло панели управления отключите микроволновую печь от сетевой розетки. В противном случае, при касании кнопки быстрого запуска устройство может включиться.

- В.** Не нарушается ли микроволновая функция при работе печи без продуктов?
- О.** Да. Никогда не используйте микроволновую печь без продуктов.
- В.** Почему яйца иногда лопаются?
- О.** При запекании, жарении или варке яиц без скорлупы желток может лопнуть из-за скопления пара внутри оболочки желтка. Чтобы этого не произошло, просто проткните желток перед приготовлением. Никогда не готовьте яйца в скорлупе в микроволновом режиме.
- В.** Когда заканчивается рекомендованное время выдержки продукта после приготовления?
- О.** После завершения приготовления в микроволновом режиме продукт во время выдержки доходит до готовности. Такая выдержка обеспечивает равномерность приготовления продукта. Время выдержки зависит от плотности продукта.
- В.** Почему приготовление в микроволновой печи не происходит так быстро, как указано в рецептах?

- О.** Убедитесь, что вы точно следовали указаниям по использованию данного рецепта и определите возможную причину подобных отклонений по времени приготовления. Указанные время приготовления и температурный режим приведены в качестве рекомендации и призваны не допустить передержку продукта, основную проблему при использовании данной микроволновой печи. Различия в размере, форме, массе и размерах продукта могут потребовать больше времени на приготовление. При определении условий приготовления продукта пользуйтесь собственными суждениями, а также данными рекомендациями, точно так же, как при использовании обычной поваренной книги.

## ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

- В.** Почему не горит лампа в микроволновой печи?
- О.** Лампа в микроволновой печи может не гореть по разным причинам. Возможно, перегрела лампа или неисправна цепь ее питания.
- В.** Проходят ли микроволны через смотровое окно в дверце?
- О.** Нет. Данный экран пропускает световые лучи, но не пропускает микроволны.
- В.** Почему подается звуковой сигнал при касании кнопки на панели управления?
- О.** Звуковой сигнал свидетельствует, что параметр выбран правильно.



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

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫНЫҢ  
НҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ.

## Микротолқынды пеш қалай жұмыс істейді

Микротолқындар радио және теледидар хабарларын таратуда пайдаланылатын электромагнитті толқындарға және әдеттегі күн жарығына ұқсас энергия нысаны болып табылады. Әдетте электромагнитты толқындар сыртқы атмосфера арқылы тарайды және кеңістікте із-түзсіз жоғалады. Алайда, микротолқынды пештерде микротолқындардың құрамындағы энергияны пайдалануға болатындай етіп құрылмаланған магнетрон бар. Магнетронға жіберілетін тоқ микротолқынды энергия өндіру үшін пайдаланылады. Ол микротолқындар пештің ішіндегі ойық арқылы ас дайындау ауданына жіберіледі. Пештің төменгі жағында айналатын немесе қозғалмайтын астау орналасқан. Микротолқындар пештің металл қабырғалары арқылы кіре алмайды, бірақ олар шыны, фарфор және қағаз секілді материалдар – микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз ыдыс жасалатын материалдар арқылы кіре алады. Микротолқындар ыдысты қыздырмайды, солай болғанымен, ас дайындайтын ыдыстар ақыр аяғында аста өндірілетін жылудан қызады.

## Өте қауіпсіз құрылғы

Сіздің микротолқынды пешіңіз тұрмыстық техника түрлерінің ең қауіпсіздерінің бірі болып табылады. Есікше ашылысымен, пеш микротолқындар өндіруді өздігінен тоқтатады. Асқа енген кезде микротолқынды энергия толығымен жылу болып қайта түрленеді, бұл орайда сізге ас ішкен кезде зиян келтіре алатын ешқандай "қалдық" энергия қалмайды.



### ЕСКЕРТУ

Пеш пайдаланылмайтын кезде, оны электр розеткасынан ағытып қояды ұсынамыз.

## Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулар

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



### ЕСКЕРТУ

Бұл қауіпсіздік туралы ескерту белгісі. Бұл белгі сіздің және басқа адамдарды қазаға ұшыратуы немесе зақым келтіруі мүмкін ықтимал қатерлер туралы ескертеді. Қауіпсіздік туралы барлық хабарлар "НАЗАР АУДЫРЫҢЫЗ" немесе "САҚ БОЛЫҢЫЗ" деген сөздерден кейін келеді. Бұл сөздер төмендегіні білдіреді:



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

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



### САҚ БОЛЫҢЫЗ

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



### ЕСКЕРТУ

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

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

**2. Пешті зат кетіру мақсатында пайдалануға болмайды.** (мысалы, микротолқынды пешті дымкыл газет, киім-кешек, ойыншық, электр абсупла петратр шыынғ, у ұйы, жқұайніпу акраллау рныемн енсеем зелсеек бтра лтаонгысы с то.бғу. Ыснаалны кпе жнеүтм қыасзқаа б коолсуу)

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

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

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

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

• Олар күйіп қалуы мүмкін.

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

• Өр жұмыс режиміне арналған

**6. Өр жұмыс режиміне арналған дұрыс керек-жарақтарды пайдаланыңыз, 7-ші беттегі нұсқауды қараңыз.**

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

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

• Олар ысып кетуі мүмкін.

**8. Есік немесе есік тығыздағыштары зақымдалса, пешті білікті, маман жөндегенше қолдануға болмайды.**

**9. Микротолқынды қуаттан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін кез келген қызмет көрсету немесе жөндеу әрекеттерін білікті маманнан басқа адамның орындау қауіпті.**

**10. Құрылғы аралас режимде қолданылған кезде, жоғары температураның болуына байланысты балалар тек ересектердің бақылауымен ғана пешті қолдануы тиіс.**



## АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

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

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

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

• Бұл шамадан тыс микротолқын қуатының әсеріне ұшырауға әкеліп мүмкін.

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

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

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

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

**5. Сұйық тағамдарды, мысалы, көже, тұздық және сусындарды микротолқынды пеште жылытқан кезде,**

- \* Тар мойынды тік қабырғалы ыдысты пайдаланбауға тырысыңыз.
- \* Қатты қыздырып жібермеңіз.
- \* Ыдысты пешке қоярдың алдында және қыздырудың орта тұсында сұйық тамақты араластырыңыз.
- \* Қыздырғаннан кейін пештің ішінде шамалы уақыт қалдырыңыз; күйіп қалуға жол бермес үшін оны тағы да еппен сапырыңыз немесе шайқаңыз да, пайдаланар алдында (өсіресе емізік шөлмектердің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін) температурасын тексеріңіз.
- Ыдысты ұстаған кезде абай болыңыз. Сусындарды микротолқынды пеште қыздыру олардың біраз уақыттан кейін көпірместен қайнап кетуіне әкелуі мүмкін. Бұл ыстық сұйық тағамның кенеттен тасып төгілуіне әкелуі мүмкін.

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

- Бұл пештің бұзылуына және тағамның нашар пісуіне әкелуі мүмкін.

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

- Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

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

- Дұрыс пайдаланбау жарылысқа немесе өрт шығуына себеп болуы мүмкін.

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

- Олар қызып кетіп, күйі мүмкін. Атап айтқанда металл заттар пештің ішінде ұшқындап, елеулі зақым келтіруі мүмкін.

**10. Екінші рет өңделген шикізаттан жасалған қағазды қолданбаңыз, өйткені Олардың құрамында ұшқын және/немесе күйөді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.**

- өйткені олардың құрамында ұшқын және/немесе күйөді тудыратын қоспалар болуы мүмкін.

**11. Табақ пен сөрөні тамақты пісіріп болған бетте суға салып жууға болмайды.**

- Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

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

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

**13. Даярлау алдында қартоптың, алманың және өзге де осы сияқты көкөністер мен жемістердің қабығын шанышқымен шанышңыз.**

- Олар жарылуы мүмкін.

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

- Жұмыртқаның ішінде қысым пайда болып, ол жарылып кетеді.

**15. Өзіңіздің пешіңізде фритюр асын даярлауға талпынбаңыз.**

- Бұл ыстық сұйық тағамның кенеттен тасып төгілуіне әкелуі мүмкін.

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Қатты қуырып жіберсе, жүгері жанып кетуі мүмкін.

**22. Бұл өнім жерге қондырылуы керек.**

- Желі сымындағы өткізгіштер келесі кодқа сай боялған:  
КӨК – Нейтралды  
ҚОҢЫР – Кернеу үстінде  
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ – Жер  
Бұл түстер сіздің айырыңызда түсті белгілерге сай келмейтін болғандықтан, былай істеміз:

КӨК түсті өткізгіш N әрпімен белгіленген немесе ҚАРА түсі бар айырдың байланысына қосылуы керек.  
САРЫ ЖӘНЕ ЖАСЫЛ немесе ЖАСЫЛ түсті өткізгіш E .

**23. Бұл пешті коммерциялық тамақтандыру мақсаттары үшін пайдалануға болмайды.**

- Дұрыс пайдаланбау пештің бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.

**24. Микротолқынды пеш шкаф ішіне қойылған болса, оны қолданған кезде әсем есігін ашып қою керек.**

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

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

- Дұрыс келмейтін ашаны немесе қосқышты пайдалану электр тоғы соғуына немесе өрт шығуына әкелуі мүмкін.

**26. Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыстарды қолданыңыз.**

**27. Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.**

**28. Микротолқынды пеш шкафта тексерілмеген болса, оны шкафқа орналастыруға болмайды.**

**29. Бұл құрылғы физикалық, сезу немесе ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдарға арналмаған. Олар тек қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөнінде нұсқау алып, құрылғыны пайдалана алады. 8 жасқа толмаған балалар бақылаусыз тазалау және қызмет көрсету жұмыстарын орындамауы тиіс.**

**30. Пештің үстіңгі жағында қалатын бос орынның минималды биіктігі.**

**31. Микротолқынды пеш бөлек қойылып пайдаланылуға арналған.**

**32. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оның қол жетерлік беттері қызуы мүмкін.**

**33. Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардан аулақ ұстаңыз.**

**34. Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда есіктің сыртқы бету қызуы мүмкін.**

**35. Құрылғылар сыртқы таймер немесе жеке басқарушы құрал ретінде пайдалануға арналмайды.**

**36. Бұл құрылғы үйде пайдалануға арналған.**

**37. Микро толқындармен әзірлеу кезінде тамаққа және сусындарға арналған металл ыдыстарға рұқсат етілмеген. Өндіруші микро толқындармен әзірлеуге жарамды металл ыдыстардың өлшемі мен пішінін көрсетсе, бұл талап тиісті емес.**

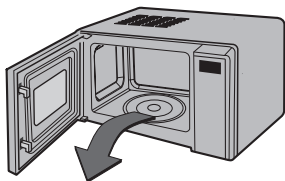
**38. Микро толқынды пеш тамақ пен сусындарды қыздыруға арналған. Тамақты немесе киімді кептіру және жылыту төсемелерін, шәркені, губкаларды, дымқыл киімді және сол сияқтыларды қыздыру жарақат алу, тұтану немесе өртену қаупіне әкелуі мүмкін.**

**39. Құрылғылар сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.**

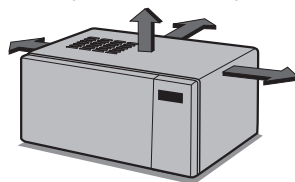
## Пешті орамнан алу және орнату

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

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



2. Пешті өзіңіз таңдаған жерде тегіс горизонталды бетке еденнен кем дегенде 85 см биіктікте орнатыңыз, бірақ жеткілікті желдету үшін пештің үстінен кем дегенде 30 см және артынан 10 см саңылауды қамтамасыз етіңіз. Пешті кездейсоқ еденге аударып алмау үшін, есікшенің алдыңғы шетінің пеш орнатылған беттің шетінен кем дегенде 8 см кейін қарай орналасуын қамтамасыз етіңіз. Пештің үстіңгі жағында немесе бүйір қабырғаларында желдеткіш ойықтар орналасқан. Ол ойықтарды бітеу пештің зақымдалуына әкеліп соғуы мүмкін.



## ⚠ ЕСКЕРТУ

БҰЛ БҰЙЫМ КОММЕРЦИЯЛЫҚ МАҚСАТТАРДА АС ДАЙЫНДАУ ҰШІН ПАЙДАЛАНЫЛМАУҒА ТИІС.

3. Микротолқынды пешіңізді айнымалы ток желісінің стандартты ұяшығына қосыңыз. Пештің қорегі бөлек желіден жүзеге асырылуын қамтамасыз етіңіз. Егер сіздің пешіңіз тиісті түрде жұмыс істемесе, желілік ашаны ұяшықтан ажыратыңыз да, содан кейін ашаны қайтадан ұяшыққа салыңыз.
4. Есікті басып ашыңыз. Пешке АЙНАЛАТЫН САҚИНАНЫ орнатыңыз және сақинаға ШЫНЫ АСТАУДЫ қойыңыз.
5. Микротолқынды пешті пайдалануға қауіпсіз ыдысқа 300 мл су құйыңыз. Оны ШЫНЫ АСТАУҒА қойыңыз да, есікшені жабыңыз. Егер сізде қандай ыдысты пайдалануға болатынына қатысты күмән болса, 7-ші беттен қарауды өтінеміз.



6. Стоп батырмасын басыңыз да, содан кейін 30 секундқа тең пештің жұмыс істеу уақытын белгілеу үшін бір мәрте Старт батырмасын басыңыз.



7. ДИСПЛЕЙДЕ 30 секундтық интервал үшін уақытты кері санау басталады. Ол нөл белгісіне жеткен уақытта, дыбыстық сигнал естіледі. Пештің есікшесін ашыңыз да, судың температурасын тексеріңіз. Егер сіздің пешіңіз қалыпты жұмыс істесе, су жылы болуға тиіс. Ыдысты шығарған уақытта абай болыңыз, өйткені ол ыстық болуы мүмкін.



## ЕНДІ СІЗДІҢ ПЕШІҢІЗ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫН

8. Балалардың шөлмектері мен бала тағамы бар баекалардың ішіндегіні балаларға берерден бұрын күйіп қалмас үшін, араластыру немесе шайқау және температурасын тексеру керек.

## Микротолқынды пешке арналған ыдыс

Өзіңіздің микротолқынды пешіңізде ешқашан металл ыдысты немесе металмен әрленген ыдысты пайаланбаңыз.

Микротолқындар металл арқылы өте алмайды. Олар пешке қойылған кез келген металл заттан шағылысатын болады және өзінің жаратылысы жағынан жай отына ұқсас электр доғасының пайда болуына себеп болады.

Термотөзімді металл емес ас ыдыстарының көпшілігі микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамды. Алайда, кейбір ыдыстардың құрамында оны микротолқынды пеш үшін жарамсыз қылатын материалдар болуы мүмкін. Егер сізде қандай да бір нақты ыдыстың жарамдылығына күмәніңіз болса, ол ыдыстың микротолқынды пеш үшін жарамдылығын айқындаудың қарапайым тәсілі бар.

Сөзде күмән туғызатын ыдысты микротолқынды пешке бір стакан судың жанына қойыңыз. Микротолқындар режимін 1 минутқа ЖОҒАРЫ қуаттылыққа қосыңыз. Егер су жылып, ал ыдыс ұстағанда салқын күйінде қалса, ол микротолқынды пеште қолдану үшін қауіпсіз. Алайда, егер судың

температурасы өзгермесе, ал ыдыс жылыса, бұл оның микротолқындарды жұтатынын және оны микротолқынды пеште пайдалану қауіпті екендігін білдіреді. Сіздің ас үйіңіздегі микротолқынды пеште ас адындағанк езде пайдалануға болатын ыдыс жеткілікті болар. Тек төменде берілген тізбекті оқып шығыңыз.

### Ас тәрелкелері

Ас ыдысының көптеген түрлері микротолқынды пеште пайдалану үшін қауіпсіз. Күмән болған жағдайда, ыдысты өндірушінің құжаттамасын қараңыз немесе микротолқынды пеш үшін жарамдылығын тексеру жүргізіңіз.

### Шыны ыдыс

Термотөзімді шыны ыдыс микротолқынды пеш үшін қауіпсіз. Бұл, сондай-ақ, шынықтырылған шыныдан жасалған ас ас үйлік ыдыстың барлық маркаларына да қатысты. Алайда, бакал немесе шарапқа арналған стакандар секілді күйрек шыны ыдысты пайдаланбаңыз, өйткені олар ас жылытқан кезде сынып кетуі мүмкін.

### Өнімдерді сақтауға арналған пластик ыдыс

Оларды асты жылдам дайындау үшін пайдалануға болады. Алайда, олар асты ұзақ уақыт бойы дайындау үшін пайдаланылмауы қажет, өйткені ыстық ас ақыр аяғында олардың деформациясына немесе балқуына әкеліп соғады.

### Қағаз

Қағаз тәрелкелер мен ыдыстар дайындау уақыты қысқа және астың құрамында май мен ылғал аз болу шартында микротолқынды пеште пайдалану үшін ыңғайлы және қауіпсіз болып табылады. Қағаз сүлгілер де, сондай-ақ, өнімдерді орау және бекон сияқты майлы тағамдар дайындалатын қаңылтыр табаларды қоршау үшін өте ыңғайлы. Әдетте боялған қағазды пайдаланбауға тырысыңыз, өйткені бояу асқа жұғуы мүмкін. Қайтарма шикізаттан кейбір қағаз бұйымдардың құрамында электр доғасының пайда болуына немесе тұтануға әкеліп соға алатын қоспалар болуы мүмкін.

### Ас дайындауға арналған пластик пакеттер

Олар микротолқынды пеште пайдалану үшін олар ас дайындауға арналған

шартта қауіпсіз. Алайда, будың пакеттен шығуға мүмкіндігі болу үшін, пакетте міндетті түрде тілік жасаңыз. Өзіңіздің микротолқынды пешіңізде ас дайындау үшін ешқашанда әдеттегі пластик пакеттерді пайдаланбаңыз, өйткені олар балқып, жыртылып қалады.

#### Микротолқынды пешке арналған пластмасс ас ыдысы

Әртүрлі нысандағы және мөлшердегі микротолқынды пешке арналған ас ыдысы сатылады. Көбіне сіз жаңа ыдыс сатып алмай, өзіңіздің ас үйіңізде барын пайлана аласыз.

#### Фаянс, балшық ыдыс және қыш

Бұл материалдардан жасалған ыдыстар әдетте микротолқынды пеште пайдалануға өбден жарамды, бірақ, толық сенімді болу үшін оларды жоғарыда айтылған тәсілмен сынау қажет.



### ЕСКЕРТУ

Қорғасын немесе темір құрамы жоғары кейбір ыдыстар микротолқынды пеште пайдалану үшін жарамсыз. Ыдысты микротолқынды пеште пайдалануға болатынына сенімді болу үшін, сіз оны сынауға тиіссіз.

## Өнімдердің сипаттамалары және микротолқынды энергияны пайдаланып дайындау

### Дайындау процессін қадағалаңыз

Аспаздық кітаптағы рецептер мұқият әзірленген, бірақ сіздің оларды пайдаланып тағамдар дайындауға табысыңыз сіздің оларды дайындау процессін қаншалықты мұқият қадағалайтыныңызға байланысты. Әрқашанда ас дайындаған кезде оны қадағалаңыз. Сіздің пешіңізде ас дайындау кезінде жанатын шам орнатылған, сондықтан сіз ішіне қарап, дайындаудың қалай жүріп жатқанын тексере аласыз. Рецепттерде берілген асты қашан көтеру, араластыру керектігі және т.б. туралы нұсқаулар қажетті әрекеттердің минимумы болып саналуға тиіс. Егер сізге ас біркелкі дайындалмайтын секілде көрінсе, өзіңіздің пікіріңіз бойынша жағдайды түзететін шараларды қабылдаңыз.

### Ас дайындау уақытына ықпал ететін факторлар

Дайындау уақыты көптеген факторларға байланысты. Рецептте дайындалатын ингредиенттердің температурасы дайындау уақытына өте көп ықпал етеді. Мысалы, жаңа ғана тоңазытқыштан алынған майдан, сүттен және жұмыртқадан дайындалатын бәліш тап сондай, тек бөлме температурасындағы ингредиенттерден дайындалатын бәлішке қарағанда едәуір ұзақ піседі. Осы Нұсқаулықта берілген барлық тағамдардың рецептерінде дайындау уақытының ауқымы көрсетілген. Жалпы, егер сіз тағамды рецептте көрсетілген минималды уақыттың ішінде дайындасаңыз, оның әдетте ақырына дейін дайын болмайтынын, ал кейде тағамды өз талғамыңыз бойынша дайындау үшін тіпті максималды көрсетілген уақыттан асыруға тура келетіні көресіз. Ол аспаздық кітабында қабылданған негізгі қағида дайындау уақытын көрсетуге консервативті көзқарасқа негізделген. Өйткені егер ас күйіп кетсе, оны түзету мүмкін емес. Кейбір рецепттерде, әсіресе, нан, бәліштер және қайнатылған крем дайындау рецептерінде тағамды пештен сәл дайын емес күйінде алуға кеңес беріледі. Бұл қателік емес. Егер тағамды біразға, әсіресе жабылған күйінде қоя тұрса, ол пештен алып шыққаннан кейін де дайындалуын жалғастырады, өйткені астың сыртқы қабаттары сіңірген жылу біртіндеп ішіне бойлайды. Егер тағам бүкіл көлемі бойынша дайын болғанға дейін пеште қалса, сыртқы қабаттар қатты кеуіп кетеді, тіпті күйеді. Сіз әртүрлі тағамдарды дайындау және суыту уақытын айқындауда барған сайын шебер бола бересіз.

### Өнімдердің тығыздығы

Торт немесе нан секілді жеңіл, кеуекті тағамдар ростиф немерсе бұқтырылған ет секілді ауыр, тығыз тағамдарға қарағанда жылдам дайындалады. Кеуекті тағамдар дайындаған кезде сіз олардың сырт жақ шеттерінің тым құрғақ және күйрек болмауын бақылауға тиіс боласыз.

### Астың биіктігі

Биік өнімдердің, соның ішінде ростифтің үстіңгі бөлігі астыңғысына қарағанда жылдам дайындалады. Соның себебінен биіктігі көбірек тағамды дайындау кезінде кейде бірнеше мәрте аударып отырған жөн.

**Өнімдердегі ылғалдың құрамы**

Микротолқындар өндіретін жылу ылғалды буландыруға бейім болғандықтан, қуыруға арналған ет және кейбір көкөніс түрлері секілді біршама құрғақ өнімдерді дайындаудың алдында сумен бұрку, не болмаса буды ұстап қалу үшін жабық түрде дайындау қажет.

**Өнімдердегі сүйектер мен майдың құрамы**

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

**Өнімдердің мөлшері**

Сіздің микротолқынды пешіңіздегі микротолқындар мөлшері дайындалатын өнімдердің мөлшерінен тәуелсіз өзгеріссіз қала береді. Демек, сіз микротолқынды пешке неғұрлым көп өнім салсаңыз, олар соғұрлым ұзақ дайындалады. Сіз салмағы рецептке көрсетілгеннен екі есе кем әлдебір тағамды дайындаған уақытта, рецептке көрсетілген дайындау уақытын кем дегенде үштен біріне кемітуді ұмытпаңыз.

**Өнімдердің нысаны**

Микротолқындар өнімдерге тек 2 см тереңдікке бойлайды; қалың тағамның ішкі бөлігі сырттан өндірілетін жылудың ішке ауыстырылу есебінен дайындалады. Кез келген тағамның тек сыртқы қабаттары микротолқынды энергияның есебінен дайындалады. Одан микротолқындар пеште дайындау кезінде тағамның ең ыңғайсыз нысаны қалың шаршы болатынын көреміз. Бұрыштар әлдеқашан дайын, ал ортасы әлі жылымаған. Микротолқынды пеште дөңгелек жұқа тағамдар мен сақина нысанды тағамдар ең жақсы дайындалады.

**Жабу**

Қақпақ жылу мен буды тұтады, соның есебінен ас жылдамырақ дайындалады. Жабу үшін қақпақты немесе будың қысымымен оны жарып жібермеу үшін, бір бұрышын сәл көтеріп, тығыз жанасатын таспаны пайдаланыңыз.

**Күреңіту**

15 минут немесе одан ұзақ дайындалатын ет және құс еті өздерінің майының есебінен сәл күреңітеді. Одан көрі қысқа уақыт дайындалатын тағамдарға күреңіту үшін вустершир тұздығы немесе барбекюге арналған

тұздықты жағуға болады, бұл тәбетті түске кірушіге мүмкіндік береді.

Тағамдарға күреңіту үшін тұздықтың біршама шағын мөлшері үстелетін болғандықтан, тағамдардың бастапқы хош иісі өзгермей қала береді.

**Май өткізбейтін қағазбен жабу**

Май өткізбейтін қағаз шашыраудың алдын тиімді алады және асқа жылудың бір бөлігін ұстап қалуға көмектеседі. Бірақ, ол қақпаққа немесе тығыз жанасатын таспаға қарағанда асты оншалық тығыз жаппайтындықтың, бұл асқа сәл кебуге мүмкіндік береді.

**Орналастыру және аралықтарды қамтамасыз ету**

Қақталған картоп, қалыпшалардағы кекстер, тіске басарлар секілді дара өнімдер егер оларды микротолқынды пеште бір бірінен бірдей қашықтықта, дұрысы шеңберлеп орналастырса, анағұрлым біркелкі жылытылатын болады. Ешқашанда өнімдерді бірінің үстіне бірін қаламаңыз.

**Араластыру**

Араластыру микротолқынды пеште ас дайындаған кезде неғұрлым маңызды тәсілдердің бірі болып табылады. Әдеттегідей дайындаған кезде тағамдар ингредиенттерді ауыстыру мақсатында араластырылады. Алайда, микротолқындардың көмегімен дайындаған кезде тағамдар жылуды тарату және қайта бөлу мақсатында араластырылады. Әрқашанда асты шеттерінен ортасына қарай араластырыңыз, өйткені шеттері бірінші кезекте жылиды.

**Аудару**

Үлкен кесекті ет және тұтас балапан секілді үлкен биік тағамдарды үстіңгі және астыңғы бөліктері біркелкі дайындалу үшін, аударып отыру қажет. Сондай-ақ балапан етінің кесектері мен жаншыма котлеттерді аударып отырған жөн.

**Анағұрлым қалың үлестерді сыртында орналастыру**

Микротолқындар астың сыртқы бөліктеріне «тартылатын» болғандықтан, еттің, құстың немесе балықтың анағұрлым қалың үлестерін олар дайындалып жатқан тағамның шеттеріне жақын орналастырған жөн. Бұл жағдайда анағұрлым қалың үлестер көбірек микротолқынды энергия алады және ас анағұрлым біркелкі дайындалатын болады.

### Экрандау

Шаршы немесе тікбұрыш нысанды тағамдардың бұрыштары мен шеттері шамадан тыс қуырылуының алдын алу үшін, олар кейде микротолқындарды бұғаттайтын алюминий фольганың кесекшелерімен жабылады. Ешқашанда фольганың тым көп көлемін пайдаланбаңыз және фольганың тағамда сенімді ұсталуын қамтамасыз етіңіз, өйтпеген жағдайда электр доғасы пайда болуы мүмкін.

### Көтеріңкіреу

Қалың және тығыз тағамдарды тағамның астыңғы бөлігі және ортасы микротолқындарды сіңіру үшін, көтеріңкіреп қоюға болады.

### Тесу

Қабықтың, қабықшаның немесе жарғақтың ішіндегі өнімдер егер сіз оларды дайындаудың алдында тесіп қоймасаңыз, пеште жарылып кетуі мүмкін. Ондай өнімдерге жұмыртқалардың сарысы мен уызы, моллюскілер мен асшаяндар, сондай-ақ, тұтас көкөністер мен жемістер жатады.

### Дайындығын тексеру

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

### Тұру уақыты

Асты микротолқынды пештен шығарылғаннан кейін әдетте 3 минуттан 10 минутқа дейін қоя тұру керек. Әдетте ас тұрған уақытында оның сырты кебу керек жағдайларды қоспағанда (мысалы, кейбір бөліштер мен бисквиттер), жылуды сақтау үшін жабылады. Тұру асты дайындыққа дейін жеткізуге, сондай-ақ оның хош иістер шоғырына араласуға және нығаюға береді.

## Сіздің пешіңізді тазалау

1. Пештің ішкі беттерін таза ұстаңыз Астың немесе төгілген сұйықтықтың тамшылары пештің қабырғаларына жабысады және тығыздатқыштар мен есікшенің беттерінің арасына түседі. Ең дұрысы оларды ылғалды шүберектің көмегімен бірден кетіріп отыру керек. Астың ұнтақтары мен тамшылар микротолқынды энергияны сіңіріп, дайындау уақытын ұлғайтады. Ылғалды шүберектің көмегімен есікше мен тығыздағыш беттердің арасындағы барлық ұнтақтар мен ас қалдықтарын кетіріңіз. Ол жерлерді есікшенің сенімді жабылуын қамтамасыз ету үшін мұқият тазалап отыру қажет. Ішкі беттердегі май тамшыларын сабынды шүберекпен кетіріңіз, содан кейін сабынды шүберекпен кетіріп, құрғатып сүртіңіз. Қатқыл жуғыш құралдарды немесе түрпілік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз. Шыны табақты қолмен немесе ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
2. Пештің сыртқы беттерін таза ұстаңыз Сыртқы беттерді жұмсақ сабын мен жылы суды пайдаланып, тазалаңыз, содан кейін сабынды шайып тастап, корпусты жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. Пештің ішкі элементтерінің зақымдалуының алдын алу үшін, судың желдету саңылауларына ағуына жол бермеңіз. Басқару панелін тазалау үшін, пеш кездейсоқ қосылмау үшін есікшені ашып, панельді ылғалды шүберекпен сүртіңіз, содан оны дереу жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіп алыңыз. Тазалап болғаннан кейін, Стоп/Тастау батырмасын басыңыз.
3. Егер есікшенің периметрі бойынша пештің ішінде немесе сыртында шоғырланса, панельдерді жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз. Ол микротолқынды пеш жоғары ылғалдылық шарттарында істеген уақытта орын алуы мүмкін және ешбір түрде пештің ақаулығын білдірмейді.
4. Есікше мен есікшенің тығыздағыштары тазалықта ұсталуы тиіс. Тазалау үшін тек жұмсақ шүберек пен сабынды жылы суды пайдаланыңыз.

ТАЗАРТҚЫШ ҰНТАҚТАР, МЕТАЛЛ ЖӨКЕЛЕР МЕН ПЛАСТИКА КӨПШІКТЕР СЕКИЛДІ ТҮРПІЛІК

## МАТЕРИАЛДАРДЫ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.

Металл беттерді егер оларды ылғалды шүберекпен жиірек сүртіп алып отырса, таза күйінде сақтау оңайырақ болады.

## Неғұрлым жиі туындайтын сұрақтарға жауаптар

- С.** пештің камерасындағы жарық неге жабайды?
- Ж.** Оған бірнеше себеп болуы мүмкін: пештегі шам жанып кеткен. Пештің есікшесі жабылмаған.
- С.** Пештің терезесіндегі қарауыл терезесі микротолқынды энергияны өткізе ме?
- Ж.** Жоқ. Экранның жабылатын терезесіндегі ойықтар жарықтың өтуіне мүмкіндік беретін, бірақ микротолқынды энергияға өтуге мүмкіндік бермейтіндей шамада жасалған.
- С.** Неге басқару панеліндегі батырманы басқан кезде дыбыстық сигнал беріледі?
- Ж.** Дыбыстық сигнал сіздің басқарушы сигналдарыңыздың пештің жадына енгізілгенін көрсетеді.
- С.** Егер микротолқынды пешті ол бос болған уақытта қосса, ол зақымдала ма?
- Ж.** Иә. Ешқашан да пеш бос болған уақытта немесе оған шыны табақты орнатпай, қоспаңыз.
- С.** Неге жұмыртқалар кейде “жарылады”?
- Ж.** Сіз жұмыртқаларды пісірген, қуырған немесе пашот жұмыртқа дайындаған уақытта сарысы оның жарғағының ішінде бу жинақталуы себебінен “жарылып” кетуі мүмкін. Оны болдырмас үшін, жұмыртқаны дайындар алдында сарысын тесіңіз. Ешқашанда қабығы аршылмаған жұмыртқаны дайындамаңыз.
- С.** Неге асты пеште дайындау уақыты аяқталғаннан кейін оны қоя тұруға кеңес беріледі?
- Ж.** Асты микротолқынды энергия пайдаланып, дайындау аяқталғаннан кейін, ол “тұру” уақытында дайындалуын жалғастырады. Ол тұру уақыты асқа оның бүкіл көлемі бойынша дайындыққа жетуге мүмкіндік береді. Тұру уақытының ұзақтығы астың тығыздығына байланысты.
- С.** Микротолқынды пеште мамық жүгеріні дайындауға бола ма?
- Ж.** Иә, төменде берілген екі әдістің көмегімен дайындауға болады.

1. Микротолқынды пеш үшін арнайы өзірленген мамық жүгері дайындауға арналған ыдысты пайдаланып.
2. Сатылатын, микротолқынды пешке арналған орамдалған мамық жүгеріні пайдаланып, дайындауға болады.



ӨНІМДІ ӨНДІРУШІГЕ БЕРГЕН ОНЫ ДАЙЫНДАУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ ДӘЛ ОРЫНДАҢЫЗ. МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАҒАН УАҚЫТТА ПЕШТІ ҚАРАУСЫЗ ҚАЛДЫРМАҢЫЗ. ЕГЕР ЖҮГЕРІ ОРАМДА КӨРСЕТІЛГЕН УАҚЫТТЫҢ ІШІНДЕ МАМЫҚҚА АЙНАЛМАСА, ДАЙЫНДАУДЫ ТОҚТАТЫҢЫЗ. ДАЙЫНДАУДЫ ЖАЛҒАСТЫРУ ЖҮГЕРІНІҢ ЖАНУЫНА ӘКЕЛІП СОҒУЫ МҮМКІН.



### ЕСКЕРТУ

ЕШҚАШАНДА МАМЫҚ ЖҮГЕРІ ДАЙЫНДАУ ҮШІН ОРАМДЫҚ ҚАҒАЗ ПАКЕТТЕРДІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. ЕШҚАШАНДА ЖАРЫЛМАҒАН ДӨНДЕРДІ ҚАЙТАДАН ДАЙЫНДАУҒА ТАЛПЫНБАҢЫЗ.

- С.** Неге менің пешім микротолқынды пешке арналған аспаздық кітапта көрсетілген өркез жылдам дайындалмайды?
- Ж.** Сіз барлық берілген нұсқаулықтарды дәл орындағаныңызды тексеру және дайындау уақытының өзгеруіне қандай себептер болғанын анықтау үшін, өзіңіздің аспаздық кітабыңызды тағы бір қарап шығыңыз. Аспаздық кітапта көрсетілген дайындау уақыттар мен қуаттылық деңгейлері астың шектен тыс қуырылуының және күйюінің – микротолқынды пеште ас дайындау тәсілдерін игеру кезеңінде жиі неғұрлым туындайтын проблеманың алдын алуды ескере отырып, ұсынылған. Мөлшердің, нысанның, салмақтың және қалыңдықтың нұсқалары анағұрлым ұзақ дайындау уақытына әкеліп соғуы мүмкін. Әдеттегі ас үй плитасын пайдалану жағдайындағыдай, астың дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін, аспаздық кітаптың нұсқауларын өзіңіздің ақылыңызбен және тәжірибеңізбен толықтырып отырыңыз.

	<p>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.</p>
	<p>Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе өріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.</p>



# Россия

## Транспортировка

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

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

## Хранение

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

## Реализация

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

## Утилизация

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

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

# Қазақстан

## Жүкті тасыма лдау

Бұйымды көліктің қағидаларына сәйкес кез келген түрімен тасымалдауға болады.

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

## Жүкті сақтау

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

## Тауарды өткізу

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

## Қалдықтарды кәдеге жарату

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



**EAC**

Страна происхождения: Китае  
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

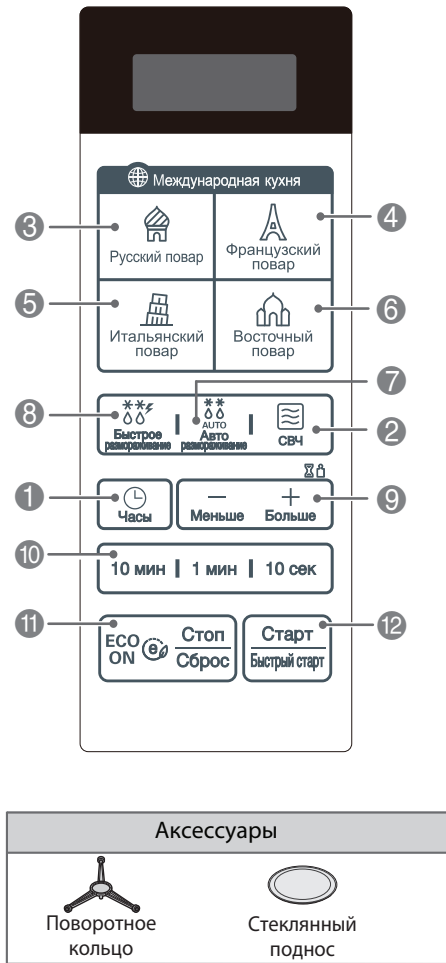
Перед использованием внимательно прочтите данное руководство пользователя.

Серия MS204 \*\*\* MS20R4 \*\*\* MS20F4 \*\*\* MW20R4\*\*\*  
MS20M4 \*\*\* MS20C4 \*\*\* MS20B4 \*\*\*  
(дополнительно, проверьте спецификацию модели)



MFL68119956\_05

## Панель управления



Орган управления	
1	<b>Часы</b> ( См. стр. 2 ) Установка времени приготовления пищи и часы
2	<b>СВЧ</b> ( См. стр. 3 ) В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности.
3	<b>Русский повар</b> ( См. стр. 3 ) Режим Русский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
4	<b>Французский повар</b> ( См. стр. 4 ) Режим Французский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
5	<b>Итальянский повар</b> ( См. стр. 6 ) Режим Итальянский повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
6	<b>Восточный повар</b> ( См. стр. 7 ) Режим Восточный повар позволяет приготовить большинство любимых блюд, выбрав вид продукта и указав его вес.
7	<b>Авто размораживание</b> ( См. стр. 8 ) Выбор требующейся категории производится последовательными нажатиями кнопки Авто размораживание.
8	<b>Быстрое размораживание</b> ( См. стр. 9 ) Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе.
9	<b>Меньше и Больше</b> Установка времени приготовления и вес пищи.
10	<b>Установка времени</b> Установка времени приготовления пищи и часы.
11	<b>СТОП / СБРОС / ECO ON</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Выключение и очистка всех параметров приготовления, за исключением текущего времени.</li> <li>Энергосбережение</li> </ul>
12	<b>Старт / Быстрый старт</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Для запуска выбранного режима приготовления нажмите данную кнопку один раз.</li> <li>Функция быстрого запуска позволяет устанавливать 30-секундные интервалы для режима ВЫСОКОЙ мощности прикосновением к кнопке быстрого запуска.</li> </ul>

## Установка часов

Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

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

- Нажмите кнопку **11**.
- Один раз нажмите кнопку **1** два раза.  
(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **1** еще раз. Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).
- Нажмите кнопку **10** (10 МИН), чтобы установить часы;  
Нажмите кнопку **10** (1 МИН/10СЕК), чтобы установить минуты;
- Нажмите кнопку **1** для подтверждения введенного времени.  
Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов. Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

## Блокировка от детей

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

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите и удерживайте **11**, пока на экране не появится "L" и не прозвучит сигнал. Режим блокировки от детей установлен. Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время
- Чтобы отменить режим блокировки от детей, нажмите и удерживайте кнопку **11**, пока дисплей не перестанет показывать букву "L". Печь сделает остальное.

## Энергосбережение

С помощью функции **ECO ON** вы можете сэкономить электроэнергию, за счет уменьшения расхода энергии на дисплей.

- Нажмите кнопку **11**.  
На экране появится "0". Функция экономии электроэнергии **ECO ON** включена.

Функция экономии электроэнергии **11** включает автоматически через 5 минут после завершения работы с печью, даже если дверь остается открытой. Дисплей возвращается в обычный режим работы при нажатии любой из кнопок на панели управления.



## Приготовление с использованием микроволновой энергии

В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень

мощности, но последовательными нажатиями кнопки **2** можно выбирать другие уровни мощности.

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

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.
- Нажмите кнопку **10**, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите кнопку **12**.



УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
<b>ВЫСОКИЙ</b>	700 Вт (100%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Кипячение воды</li> <li>Говяжий фарш</li> <li>Куски домашней птицы, рыба, овощи</li> <li>Приготовление нежных кусков мяса</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ</b>	560 Вт (80%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разогревание</li> <li>Поджаривание мяса и домашней птицы</li> <li>Приготовление грибов и моллюсков</li> <li>Приготовление блюд с сыром и яйцами</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ</b>	420 Вт (60%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Выпечка кексов и лепешек</li> <li>Приготовление яиц</li> <li>Приготовление крема</li> <li>Приготовление рисовых блюд, супов</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ НИЗКИЙ</b>	280 Вт (40%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оттаивание</li> <li>Расплавление сливочного масла и шоколада</li> <li>Приготовление менее нежных кусков мяса</li> </ul>
<b>НИЗКИЙ</b>	140 Вт (20%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Размягчение сливочного масла и сыра</li> <li>Размягчение мороженого</li> <li>Заквашивание дрожжевого теста</li> </ul>

## Приготовление в два этапа

Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи,

нажмите кнопку **12** и текущий этап приготовления продолжится. В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из

памяти печи, дважды нажмите кнопку **11**.

- Нажмите кнопку **11**.
- Задайте уровень мощности и время приготовления для **1 этапа**.

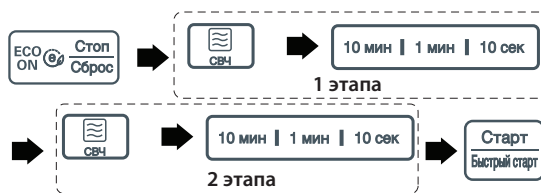
Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- Нажмите кнопку **10**, чтобы установить время приготовления.
- Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа**.

Нажмите кнопку **2** повторно, чтобы выбрать микроволновая мощность.

- Нажмите кнопку **10**, чтобы установить время приготовления.

- Нажмите кнопку **12**.



## Быстрый старт

Режим **Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30

секундными интервалами нажатием кнопки **12**.

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **12**, чтобы выставить время приготовления.

**Ваша печь будет автоматически ворк.**

В режиме **12** последовательными нажатиями

кнопки **12** вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

## Русский повар

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **3** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- Нажмите кнопку **12**.



### Картофель в мундире (rc-3):

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **3** три раза. На дисплее отобразятся символы "rc-3".
- Задайте желаемый вес картофеля. Нажмите на сектор **9** кнопки ввода веса.

**Если сектор [ + ] или [ - ] удерживается в нажатом положении, вес будет увеличиваться быстро.**

- Нажмите кнопку **12**.



### Рецепты от Русский повар

#### 1. Борщ (rc-1)

- Вес : 1,7 кг  
Температура продукта : комнатная  
- Посуда : чаша для микроволновой печи

#### Ингредиенты

300 г говядины, нарезанной кубиками;  
1/2 измельченной свеклы;  
1/2 измельченной морковки;  
1/2 измельченной луковицы;  
1 измельченной картошки;  
1 измельченный помидор;  
100 г нарезанной капусты;  
1 измельченный зубчик чеснока;  
1 столовая ложка томатной пасты;  
2 столовых ложки измельченной с;  
2 чашки воды или бульона;  
1 чайная ложка уксуса;  
Соль и перец по вкусу.

#### Инструкции

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

## Рецепты от Русский повар

### 2. Мясная солянка Ингредиенты

- (rc-2)
- 100 г колбасных изделий, нарезанных ломтиками;
- Вес : 1,7 кг
- Температура продукта : 1 измельченная луковица;
- комнатная 1 измельченный помидор
- Посуда : 3 измельченных маринованных огурца;
- чаша для 10 измельченных черных маслин без косточек;
- микроволновой 2 столовые ложки томатной пасты;
- печи 3 чашки воды или бульона;
- Соль и перец по вкусу.

#### Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

### 3. Картофель в мундире Инструкция

- (rc-3)
1. Выберите средние картофелины по 180-220 г. Вымойте и высушите картофелины. Проколите картофелины в нескольких местах вилкой.
- Вес : 0,2 ~ 0,8 кг
- Температура продукта : 2. Поместите картофелины в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- комнатная
- Посуда : 3. После приготовления накройте продукт фольгой на 5 минут.
- Стекланный поднос

### 4. Мясо в горшочках Ингредиенты

- (rc-4)
- 400 г курицы, нарезанной на куски ;
- 1 столовая ложка майонеза;
- Вес : 1.0 кг
- Соль и перец по вкусу;
- Температура 2 измельченные картофелины;
- продукта : 1 измельченная луковица;
- комнатная 1 измельченный помидор;
- Посуда : 100 г тертого сыра.
- чаша для микроволновой печи

#### Инструкции

1. Перемешайте куски курицы, майонез, соль и перец.
2. Сложите оставшиеся ингредиенты в глубокую большую миску и тщательно перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

### 5. Пельмени Ингредиенты

- (rc-5)
- 15 ~ 20 замороженных пельменей;
- Вес : 0,3 кг
- Температура продукта : 2 1/2 чашки воды;
- Замороженные Лавровый лист, 1 штука;
- Посуда : блюдо для микроволновой печи
- Соль и перец по вкусу;

#### Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

### 6. Стейк лосося на пару Ингредиенты

- (rc-6)
- 400 г стейка лосося;
- Вес : 0,4 кг
- Температура продукта : 1 столовая ложка лимонного сока;
- Комнатная 1 столовая ложка воды;
- Посуда : Любые специи для рыбы
- чаша для микроволновой печи

## Рецепты от Русский повар

### Инструкции

1. Натрите стейк лосося солью, перцем, специями и приправьте лимонным соком, положите на блюдо.
2. Налейте в блюдо воду.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

### 7. Форель с овощами Ингредиенты

- (rc-7)
- 10 г масла;
- 250 г кусок форели;
- Вес : 0.3 кг
- Соль и перец по вкусу;
- Температура продукта : 1 чайная ложка лимонного сока;
- комнатная 50 г замороженной овощной смеси;
- Посуда : чаша для микроволновой печи

#### Инструкции

1. Смажьте маслом пергаментную бумагу.
2. Приправьте форель солью, перцем и лимонным соком.
3. Накройте форель и овощи пергаментной бумагой.
4. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

### 8. Гречневая каша Инструкция

- (rc-8)
1. Промойте и высушите 300 г гречневой крупы. Налейте 600 мл воды с солью в глубокую и большую миску, оставьте на 15 минут, накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
- Вес : 0,3 кг
- Температура продукта : 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
3. После приготовления оставьте блюдо под крышкой на 15 минуты.

## Французский повар

- (1). Нажмите кнопку **11**.
- (2). Нажмите кнопку **4** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- (3). Нажмите кнопку **12**.



## Рецепты от Французский повар

### 1. Французский луковый суп Ингредиенты

- (Fc-1)
- 4 луковицы, нарезанные тонкими кольцами;
- Вес : 1,5 кг
- Температура продукта : 50г сливочного масла;
- комнатная 1 чайная ложка белого сахара;
- Посуда : 1 столовая ложка муки общего назначения;
- чаша для 3 чашки говяжьего бульона;
- микроволновой 1/2 чашки красного вина;
- печи 8 ломтиков подсушенного французского хлеба;
- 1 чашка тертого сыра.

#### Инструкции

1. Обжарьте лук в сковородке со сливочным маслом и сахаром, пока он не приобретет золотисто-коричневый цвет.
2. Сложите обжаренный лук и муку в глубокую и большую миску хорошо перемешайте и добавьте говяжий бульон и красное вино. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
3. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
4. После приготовления перемешайте суп и налейте в сервировочные миски.
5. Положите 1 ломтик подсушенного хлеба сверху в каждую миску с супом, ломтики посыпьте сыром. Готовьте 2~3 минуты в микроволновке на мощности 800 Вт, пока сыр не расплавится.

**Рецепты от Французский повар**

**2. Сырный крем-суп с мидиями (Fc-2)**  
 - Вес : 1,2 кг  
 Температура продукта : комнатная  
 - Посуда : чаша для микроволновой печи

**Ингредиенты**  
 1 нашинкованная картошка;  
 1/2 нашинкованной луковицы;  
 2 столовые ложки измельченной свежей зелени;  
 1 измельченный стебель сельдерея;  
 800 г мидий помыть щеткой и удалить бородки и наросты;  
 1/2 чашки белого вина;  
 Соль и перец по вкусу;  
 600 г крем-супа.

**Инструкции**  
 1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, мидии, белое вино, соль и перец в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстие.  
 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.  
 3. После окончания приготовления добавьте крем-суп и хорошо перемешайте.

**\* Крем-суп**  
 1/2 чашки сливочного масла;  
 6 столовых ложки муки общего назначения;  
 2 чашки молока;  
 1 куриный бульонный кубик.

1. Растопите масло на сковороде, добавьте муку и перемешайте до однородного состояния.  
 2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

**3. Крем-суп из шпината (Fc-3)**  
 - Вес : 1,2 кг  
 Температура продукта : комнатная  
 - Посуда : чаша для микроволновой печи.

**Ингредиенты**  
 600 г овощного пюре;  
 1 1/2 чашки куриного бульона;  
 2 столовых ложки муки общего назначения;  
 2 столовых ложки сливочного масла;  
 1 чашка сливок;  
 Мускатный орех, соль и перец по вкусу.

**Инструкции**  
 1. Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Наройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстие.  
 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

**\* Овощное пюре**  
 400 г измельченного шпината;  
 2 измельченные луковицы;  
 4 столовых ложки воды.

1. Положите овощи в миску для микроволновой печи. Добавьте воду и закройте пищевой пленкой.  
 2. Поместите блюдо в печь. Готовьте в течение 9~11 минут в микроволновке на мощности 700 Вт.  
 3. После приготовления смешайте готовые овощи блендером или в кухонном комбайне, пока пюре не обретет гладкую и однородную консистенцию.

**4. Рататуй (Fc-4)**  
 - Вес : 1,5 кг  
 Температура продукта : комнатная  
 - Посуда : блюдо для микроволновой печи

**Ингредиенты**  
 1 луковица, нарезанная кубиками;  
 1 баклажан, нарезанный кубиками;  
 1 цуккини, нарезанный кубиками;  
 1 сладкий перец, нарезанный кубиками;  
 3 измельченных помидора;  
 1 столовая ложка томатной пасты;  
 2 измельченных зубчика чеснока;  
 1 столовая ложка измельченной свежей зелени;  
 2 столовые ложки уксуса;  
 1 чайная ложка сахара;  
 Добавьте соль и перец по вкусу.

**Инструкции**  
 1. Сложите все ингредиенты в большую и глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.  
 2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

**Рецепты от Французский повар**

**5. Фаршированные помидоры (Fc-5)**  
 - Вес : 1,2 кг  
 Температура продукта : комнатная  
 - Посуда : блюдо для микроволновой печи

**Ингредиенты**  
 4 средних помидора;  
 Соль и перец по вкусу;  
 400 г говяжьего фарша;  
 1/2 чашки хлебных крошек;  
 2 измельченных зубчика чеснока;  
 1 столовая ложка дижонской горчицы;  
 1 столовая ложка сушеной зелени;  
 1 столовая ложка сыра пармезан.

**Инструкции**  
 1. Срежьте верхушки помидоров, сделав из них шляпки, выньте семена, стараясь не повредить мякоть и кожицу. Сбрызните каждый помидор солью и перцем.  
 2. Сложите оставшиеся ингредиенты в миску, хорошо перемешайте.  
 3. Наполните помидоры смесью с говяжьим фаршем и накройте шляпками.  
 4. Уложите фаршированные помидоры на блюдо и накройте пищевой пленкой.  
 5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

**6. Фаршированные шампиньоны (Fc-6)**  
 - Вес : 0,5 кг  
 Температура продукта : комнатная  
 - Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

**Ингредиенты**  
 15~20 шампиньонов, без ножек;  
 Начинка;  
 50 г тертого сыра.

**Инструкции**  
 1. Удалите ножки у каждого гриба и положите на блюдо.  
 2. Заполните шляпку каждого гриба начинкой.  
 3. Посыпьте сыром каждый фаршированный гриб.  
 4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска.

**Начинка**  
 2 столовые ложки сливочного масла;  
 Измельченные оставшиеся ножки грибов;  
 1/4 чашки красного вина;  
 30 г хлебных крошек;  
 3 столовые ложки измельченной свежей зелени;  
 1/2 чашки сливок;  
 Соль и перец по вкусу.

1. Обжарьте ножки грибов на сливочном масле в сковороде. Добавьте красное вино, хлебные крошки и петрушку, хорошо перемешайте.  
 2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.

**7. Жюльен в булочках (Fc-7)**  
 - Вес : 0,8 кг  
 Температура продукта : комнатная  
 - Посуда : Жаропрочное стеклянное блюдо на решетке

**Ингредиенты**  
 4~5 булочки;  
 Начинка;  
 50 г тертого сыра.

**Инструкции**  
 1. Срезать верхушки булочек и вынуть мякиш, стараясь не проткнуть корку.  
 2. Заполните каждую булочку начинкой и положите булочки на блюдо.  
 3. Сверху каждую булочку посыпьте сыром.  
 4. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

**Начинка**  
 2 столовых ложки сливочного масла;  
 200 г нарезанных куриных грудок;  
 100 г измельченных грибов;  
 1 нашинкованная луковица;  
 1 чашка сливок;  
 Соль и перец по вкусу.

1. Обжарьте куриные грудки, грибы и лук на сковороде со сливочным маслом.  
 2. Добавьте сливки и тушите на медленном огне до загустения сливок. Приправьте солью и перцем.

## Рецепты от Французский повар

- 8. Куриные ножки с черносливом (Fc-8)**
- Ингредиенты**
- 1 нарезанная кольцами луковича;
  - 1 морковь, нарезанная ломтиками ;
  - 500 г куриных ножек ;
  - 15 половинок чернослива, без косточек;
  - 1 чашка куриного бульона;
  - Соль и перец по вкусу.

### Инструкции

1. Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

## Итальянский повар

- (1). Нажмите кнопку **f1**.
- (2). Нажмите кнопку **5** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- (3). Нажмите кнопку **f12**.



## Рецепты от Итальянский повар

- 1. Крем-суп с морепродуктами (lc-1)**
- Ингредиенты**
- 1 нарезанная картошка;
  - 1/2 нашинкованной луковицы;
  - 2 столовые ложки измельченной свежей зелени;
  - 1 порубленный стебель сельдерея;
  - 200 г очищенных и выпотрошенных морепродуктов;
  - 2 столовые ложки растительного масла;
  - Соль и перец по вкусу;
  - 600 г крем-супа.

### Инструкции

1. Сложите картофель, лук, свежую зелень, сельдерей, морепродукты, масло, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделайте в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
3. После окончания приготовления добавьте крем-суп и хорошо перемешайте.

### \* Крем-суп

- 1/2 чашки сливочного масла;
- 6 столовых ложек муки общего назначения;
- 2 чашки молока;
- 1 куриный бульонный кубик.

1. Растопите масло на сковороде, добавьте муку и перемешайте до однородной массы.
2. Добавьте молоко и куриный бульонный кубик, варите на медленном огне до загустения.

- 2. Пьемонтский суп (lc-2)**
- Ингредиенты**
- 2 яйца;
  - 4 столовые ложки сухарной муки;
  - 2 столовые ложки натертого сыра;
  - 5 чашек воды;
  - Мускатный орех, соль и перец по вкусу.

### Инструкции

1. Добавьте все ингредиенты в большую и глубокую чашу и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой и сделайте в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Перемешайте как минимум дважды во время приготовления.

## Рецепты от Итальянский повар

- 3. Баклажаны с помидорами и сыром (lc-3)**
- Ингредиенты**
- 1~2 баклажана;
  - 1~2 помидора;
  - Соль и перец по вкусу;
  - 100 г тертого сыра.
- Вес : 1,0 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи

### Инструкции

1. Нарежьте баклажаны и помидоры ломтиками толщиной 1,5 см и заправьте солью и перцем.
2. Разложите баклажаны и помидоры на блюдо и посыпьте сыром сверху каждый помидор.
3. Поместите блюдо на решетку. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

- 4. Перец, фаршированный тунцом и хлебом (lc-4)**
- Ингредиенты**
- 4 разноцветных сладких перца;
  - 2 банки консервированного тунца;
  - 2 измельченный кусок сухого черного хлеба;
  - 1 измельченный зубчик чеснока;
  - 100 г сыра пармезан;
  - Соль и перец по вкусу;
  - 200 г томатного пюре.
- Вес : 1,5 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : блюдо для микроволновой печи

### Инструкции

1. Срежьте верхушки с перцев, выньте семена.
2. Смешайте тунец, хлеб, чеснок, сыр пармезан, соль и перец.
3. Наполните перцы смесью с тунцом и положите фаршированные перцы на блюдо.
4. Добавьте сверху томатную пасту и закройте пищевой пленкой.
5. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

- 5. Спагетти болоньез (lc-5)**
- Ингредиенты соуса болоньез**
- 1 столовая ложка оливкового масла;
  - 1 нашинкованная луковича;
  - 1 измельченный зубчик чеснока;
  - 400 г говяжьего фарша;
  - 100 г томатной пасты;
  - 2 помидора, нарезать;
  - 1 столовая ложка сушеной зелени;
  - Соль и перец по вкусу.
- Ингредиенты для приготовления пасты**
- 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке;
  - 1 столовая ложка сыра пармезан.

### Инструкции

1. Добавьте все ингредиенты соуса болоньез в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделайте в ней отверстие.
2. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
3. После завершения приготовления перемешайте и добавьте соус болоньез в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан или по вкусу.

- 6. Спагетти карбонара (lc-6)**
- Ингредиенты соуса болоньез**
- 100 г нарезанного копченого бекона;
  - 1 измельченный зубчик чеснока;
  - 1/2 чашки сливок;
  - 4 яичных желтка;
  - 100 г сыра пармезан;
  - Соль и перец по вкусу.

### Ингредиенты для приготовления пасты

- 150 г пасты, сварить согласно указаниям на упаковке;
- 1 столовая ложка сыра пармезан.

### Инструкции

1. Обжарьте бекон с чесноком в смазанной растительным маслом сковороде, пока он не зарумянится, удалите излишки жира.



**Рецепты от Итальянский повар**

- Сложите обжаренный бекон, сливки, яичные желтки, сыр пармезан, соль и перец в большую глубокую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- Завершив приготовление, перемешайте и добавьте соус карбонара в сваренную пасту, перед подачей гарнируйте сыром пармезан, или по вкусу.

**7. Ризотто (lc-7) Ингредиенты**

- Вес : 1,2 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 200 г риса для ризотто;
- 1 1/2 чашки воды или бульона;
- 1/2 чашки молока;
- 200 г говядины, нарубить;
- 2 яйца;
- 1 нашинкованная луковичка;
- 50 г зеленого горошка;
- 100 г тертого сыра;
- Соль и перец по вкусу.

**Инструкции**

- Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

**8. Яблочные чипсы (lc-8) Ингредиенты**

- Вес : 1
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : Стеклоподнос
- 1/2 яблока;
- 1 чашка сладкой воды (1 чашка воды + 2 столовые ложки сахара)

**Инструкции**

- Нарежьте яблоко самыми тонкими ломтиками, используя шинковку «мандолина» или овощечистку, и положите их в сладкую воду на 1~2 часа.
- Высушите ломтики яблока полотенцем и уложите на пергамент. Для получения наилучшего результата укладывайте в один слой.
- Поместите блюдо в печь.
- Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- После приготовления подождите 1~2 минуты.

**Восточный повар**

- Нажмите кнопку **11**.
- Нажмите кнопку **6** повторно, чтобы выбрать Продукт.
- Нажмите кнопку **12**.



**Рецепты от Восточный повар**

**1. Суп харчо (Oc-1) Ингредиенты**

- Вес : 1,5 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 400 г говядины или баранины, нарезать кубиками;
- 100 г длиннозерного риса, промыть и высушить;
- 50 г измельченных грецких орехов;
- 1 нашинкованная луковичка;
- 3 измельченных зубчика чеснока;
- 1 измельченный красный перец;
- 2 чайные ложки молотого красного перца;
- 3 столовой ложки измельченной свежей зелени;
- 2 1/2 чашки воды или бульона;
- Соль и перец по вкусу.

**Рецепты от Восточный повар**

**Инструкции**

- Сложите все ингредиенты в глубокую и большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

**2. Азу (Oc-2) Ингредиенты**

- Вес : 1,5 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 500 г говядины или свинины, нарезанной кубиками;
- 1 маринованный огурец, нарезанный кубиками;
- 2 картошки, нарезанные кубиками;
- 1 луковичка, нарезанная кубиками;
- 2 измельченных зубчика чеснока;
- 2 столовые ложки томатной пасты;
- 2 столовые ложки растительного масла;
- 1 чашки воды или бульона;
- Лавровый лист, 1 штука;
- Соль и перец по вкусу.

**Инструкции**

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

**3. Долма (Oc-3) Ингредиенты**

- Вес : 1,0 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 1 банка виноградных листьев;
- 200 г сваренного риса;
- 500 г говяжьего фарша;
- 1 луковичка, нашинковать;
- Соль и перец по вкусу;
- 1/2 чашки воды;
- 1/2 чашка сметаны.

**Инструкции**

- Сложите вареный рис, говяжий фарш, лук, соль и перец в миску и хорошо перемешайте.
- Разложите виноградные листья на плоскую поверхность и положите в центр каждого листа 1 1/2 чайные ложки рисовой смеси. Заверните фарш в лист.
- Положите рядами все завернутые листья в глубокую большую миску и добавьте воды. Накройте пищевой пленкой.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.
- После окончания приготовления подавайте со сметаной, или по вкусу.

**4. Плов (Oc-4) Ингредиенты**

- Вес : 1,2 кг
- Температура продукта : Комнатная
- Посуда : чаша для микроволновой печи
- 300 г говядины, нарезать кубиками;
- 1 нашинкованная луковичка;
- 1 нашинкованная морковь;
- 3 измельченных зубчика чеснока;
- 1 чайная ложка куркумы;
- Соль и перец по вкусу;
- 200 г длиннозерного риса, промыть и высушить;
- 2 чашки воды или бульона.

**Инструкции**

- Обжарьте говядину, лук, морковь и чеснок в смазанной растительным маслом сковороде до светло-коричневого цвета. Добавьте куркуму, соль и перец, тщательно перемешайте.
- Сложите готовую смесь в глубокую большую миску, добавьте рис и воду. Накройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстие.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

**5. Курица в карри** Ингредиенты

- (Ос-5)  
 - Вес : 1,5 кг  
 Температура продукта : Комнатная  
 - Посуда : чаша для микроволновой печи
- 400 г куриных грудок, нарезать кубиками;  
 1/4 чашки оливкового масла;  
 2 нашинкованные луковичи;  
 4 измельченных зубчика чеснока;  
 1 натертый корень имбиря;  
 1 палочка корицы;  
 2 сушеные красные перца чили;  
 1 чайная ложка измельченной куркумы;  
 400 г томатного соуса;  
 1/2 чашка воды или бульона;  
 1/2 чашки простого йогурта;  
 1 ст. л. лимонного сока;  
 Соль и перец по вкусу.

**Инструкции**

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску и хорошо перемешайте. Покройте пищевой пленкой, проделав в ней отверстия.
- Поместите в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.

**6. Шаурма** Ингредиенты

- (Ос-6)  
 - Вес : 0,8 кг  
 Температура продукта : Комнатная  
 - Посуда : блюдо для микроволновой печи
- 4~6 лаваша или тонких пшеничных лепешек;  
 200г куриных грудок, сваренных и измельченных;  
 1 помидор, измельчить;  
 1 огурец, измельчить;  
 3 столовые ложки измельченной свежей зелени;  
 Соус:  
 1 столовая ложка майонеза;  
 1 столовая ложка сметаны;  
 1 столовая ложка кетчупа;  
 1 измельченный зубчик чеснока

**Инструкции**

- Сложите куриные грудки, помидор, огурец и зелень в большую глубокую миску и тщательно перемешайте.
- Перемешайте все ингредиенты для соуса в другой миске.
- Положите лаваш на плоскую поверхность и уложите на него соус и смесь с курицей. Заверните в виде рулетов.
- Положите рулеты на блюдо и закройте пищевой пленкой.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

**7. Баклажанная икра** Ингредиенты

- (Ос-7)  
 - Вес : 1,2 кг  
 Температура продукта : Комнатная  
 - Посуда : блюдо для микроволновой печи
- 2 очищенных от кожи измельченных баклажана;  
 1 измельченный сладкий перец;  
 1 нарезанная тонкими кольцами луковича;  
 1 мелко измельченный помидор;  
 2 столовые ложки измельченной свежей зелени;  
 2 измельченных зубчика чеснока;  
 1 столовая ложка оливкового масла;  
 1 чайная ложка сахара;  
 Соль и перец по вкусу.

**Инструкции**

- Сложите все ингредиенты в глубокую большую миску, тщательно перемешайте. Накройте пищевой пленкой, сделав в ней отверстия.
- Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление. Во время приготовления перемешайте как минимум дважды.
- После завершения приготовления пюрируйте овощи в кухонном комбайне или при помощи блендера.

**8. Хинкали** (Ос-8) Ингредиенты

- Вес : 0,6 кг  
 Температура продукта : Замороженные  
 - Посуда : блюдо для микроволновой печи
- Положите замороженное хинкали на блюдо. Для получения наилучшего результата разложите в один слой. Закройте пищевой пленкой.
  - Поместите блюдо в печь. Выберите меню и нажмите кнопку пуска, чтобы начать приготовление.

# Автоматическое размораживание продуктов

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Напри-мер, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. Программа Хлеб подходит для размораживания небольших хлебных изделий, таких как роголики или маленькие батоны. Для хлеба потребуется время отстоя, чтобы он полностью оттаял в цент-ре.

- Нажмите кнопку **1**. **Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.**
- Нажмите кнопку **7**. Выбор требующейся категории произ-водится последовательными нажатиями;
- Задайте желаемый вес. Нажмите на сектор **9** кнопки ввода веса.
- Нажмите кнопку **12**.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения размораживания.

**Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.**

Продукт	Рецепт приготовления
<b>Мясо</b> (dEF1)	<b>Мясо:</b> Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк, бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см).
<b>ПТИЦА</b> (dEF2)	Переворните продукт после звукового сигнала.
<b>РЫБА</b> (dEF3)	После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут.
- Вес : 0,1~4,0 кг	<b>Птица:</b> Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2.5 кг)
- Посуда : Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	<b>Рыба :</b> Филе, большие куски, целиком, Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
<b>ХЛЕБ</b> (dEF4)	<b>ХЛЕБ:</b> Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.
- Вес : 0,1~0,5 кг	
- Посуда : Бумажное полотенце или плоская тарелка	

- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на стеклянный поворотный стол.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предотвращая продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом.
- Такие продукты, как мясной фарш, отбивные котлеты, колбаски (сосиски) и бекон, по возможности следует отделять друг от друга. Когда прозвучит ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, откройте дверцу и переверните продукты. Если есть уже размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и продолжите размораживание. После размораживания, дайте продукту постоять до полного оттаивания.
- Например, куски мяса и целые тушки цыплят должны ПОСТОЯТЬ не менее 1 часа перед началом приготовления.

## Быстрое размораживание

В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку Старт для продолжения размораживания.

**Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.**

- Нажмите кнопку **11**.  
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.
- Нажмите один раз кнопку **8**.  
Печь сделает остальное.



### ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

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

Продукт	Рецепт приготовления
<b>Фарш</b> - Вес : 0,5 кг - Посуда : Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)

## Увеличение и уменьшение времени приготовления

Если при использовании какой-либо программы автоматического приготовления вы обнаружили, что пища недожарена или пережарена, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок

- При приготовлении пищи в автоматическом и ручном режиме вы можете в любой момент увеличить или уменьшить время приготовления нажатием кнопок

**При этом нет необходимости останавливать процесс приготовления.**

- Нажмите кнопку **11**.
- Выберите требующуюся программу **Международная кухня**, Задайте вес продуктов.
- Нажмите кнопку **12**.

Нажмите кнопку **9**. При каждом нажатии кнопки время приготовления будет увеличиваться / уменьшаться на **10** секунд.



## Технические характеристики

Серия MS204 *** MS20R4 *** MS20F4 *** MS20M4 *** MS20C4 *** MS20B4 *** MW20R4 ***		
Напряжение сети	230 В ~ 50 Гц	
Выходная мощность	700 Вт (номинальное значение согласно стандарту IEC60705)	
Частота микроволн (СВЧ)	2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2/Класс B)	
Наружные размеры	455 (Ш) x 260 (В) x 330 (Г) мм	
Потребляемая мощность	Макс.	1000 Вт
	Микроволновый режим	1000 Вт



# ПАЙДАЛАНУШЫҒА АРНАЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚ

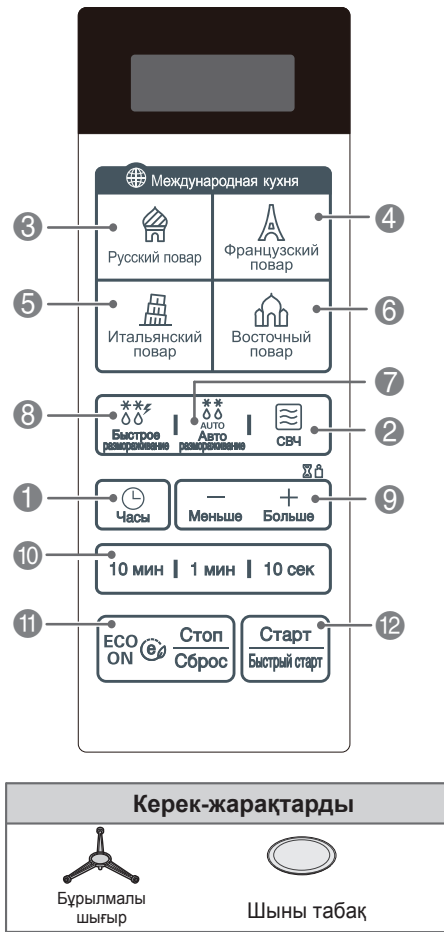
# МИКРОТОЛҚЫНДЫПЕШ

ПЕШІҢІЗДІ ПАЙДАЛАНАРДАН БҰРЫН ОСЫ ПАЙДАЛАНУШ  
ЫНЫҢНҰСҚАУЛЫҒЫН МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒУЫҢЫЗДЫ ӨТІНЕМІЗ

MS204 \*\*\* MS20R4 \*\*\* MS20F4 \*\*\* MW20R4 \*\*\*  
MS20M4 \*\*\* MS20C4 \*\*\* MS20B4 \*\*\* сериясы

(қосымша, үлгі сипаттамасын тексеріңіз)

## Басқару панелі



### Керек-жарақтарды



Шыны табақ

## Сағатты орнату

Сіз пешті желіге алғаш қосқан уақытта немесе желіде уақытша ажыратудан кейін кернеу қайтадан пайда болатын уақытта дисплей '0' уақытын көрсетеді; сізге сағатты қайтадан орнату қажет болады.

Өзіңіздің осы Нұсқаулықта жоғарыда суреттелгендей дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

- (1) **11** батырмасын басыңыз.
- (2) **1** батырмасын бір мәрте басыңыз (Егер сіз сағаттың 12 сағаттық жүйеде жұмыс істегенін қаласаңыз, **1** батырмасын тағы бір мәрте басыңыз. Егер сағатты орнатқаннан кейін сіз басқа уақыт санау жүйесіне көшуді қаласаңыз, сізге желілік бауды ұяшықтан ажырату және оны қайтадан қосу қажет болады).
- (3) Сағатты орнату үшін **10** (10 МИН), түймешігін бірнеше рет басыңыз және минутты орнату үшін **10** (1 МИН/10СЕК), түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (4) Енгізілген уақытты растау үшін Сағат батырмасын басыңыз. **1** жүре бастайды.

Егер сағатта (немесе дисплейде) әлпеті біртүрлі рәміздер пайда болса, желілік бауды ұяшықтан ажыратыңыз, содан кейін оны қайтадан қосыңыз да, сағатты қайта орнатыңыз.



## Бөлік

<b>1</b>	<b>Часы (2- беттегі)</b> 12 сағаттық немесе 24 сағаттық режимді орнатуға болады.
<b>2</b>	<b>СВЧ (3- беттегі)</b> Бұл пеш тамақ пісіру үшін барынша икемді әрі жақсы басқарылатын 5 қуат деңгейімен жарақталған.
<b>3</b>	<b>Русский повар(3- беттегі)</b> Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
<b>4</b>	<b>Французский повар(4- беттегі)</b> Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
<b>5</b>	<b>Итальянский повар (6 беттегі)</b> Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
<b>6</b>	<b>Восточный повар(7- беттегі)</b> Аспаз рецепттері функциясы тағам түрі мен тағамның салмағын таңдау арқылы сүйікті тағамдарыңызды пісіруге мүмкіндік береді.
<b>7</b>	<b>Авто размораживание(8- беттегі)</b> Қажетті санатты таңдау Авто жібіту. Түймесін біртіндеп басу арқылы жасалады.
<b>8</b>	<b>Быстрое размораживание (9- беттегі)</b> Бұл функция 0,5 кг шабылған етті, тауық етінің кесекшелерін немесе балықтың қоң етін ете жылдам жібіту үшін жарамды
<b>9</b>	<b>Меньше и Больше</b> • Дайындау уақытын
<b>10</b>	<b>Установка времени</b> • Пісіру уақытын,
<b>11</b>	<b>СТОП / СБРОС / ECO ON</b> • Тәулік уақытынан басқа, енгізілген кез келген мәндерді тоқтатуға немесе өшіруге болады. • Энергияны үнемдеу
<b>12</b>	<b>Старт / Быстрый старт</b> • Тандалған пісіру режимін бастау үшін батырманы бір рет басыңыз. • Тез бастау функциясы тез бастау батырмасын басу арқылы жоғары қуатпен пісірудің 30 секундтық аралықтарын орнатуға мүмкіндік береді.

## Балалардан бұғаттау

Сіздің пешіңізде пештің кездейсоқ қосылуының алдын алуға мүмкіндік беретін сақтандырғыш құрылғы бар. Балалардан бұғаттауды қосқаннан кейін сіз одан бұғаттауды алғанға дейін пештің ешқандай функцияларын пайдалана алмайсыз және ондай ешнәрсе дайындай алмайсыз. Алайда сәби бәрібір пештің есікшесін аша алады.

- (1) **11** батырмасын басыңыз.
- (2) **11** батырмасын басыңыз да, оны дисплейде "L" әрпі (бұғаттау) пайда болғанға және пеш дыбыстық сигнал бергенге дейін басулы күйінде ұстап тұрыңыз БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимі орнатылды.
- (3) БАЛАЛАРДАН БҰҒАТТАУ режимінің күшін жою үшін, дисплей "L" әрпін көрсетуді тоқтатқанға дейін батырмасын басыңыз да, ұстап тұрыңыз. Бұғаттау алынғаннан кейін сіз дыбыстық сигналды естисіз.

## Энергияны үнемдеу

Есо оп функциясы есік ашық не жабық кезінде автоматты түрде 5 минуттан кейін дисплейдің өшуіне байланысты энергияны үнемдеуге мүмкіндік береді

- 11** батырмасын басыңыз.
  - Дисплейде "0" жазуы пайда болады  
экономию электроэнергии **ECO ON** включена.
  - 11** түймесін болыңыз немесе есік ашық не жабық тұрса 5 минуттан кейін дисплей өшеді.
- Есо оп статусы кезінде, кезкелген түймені бассаңыз дисплей жанады

## энергияны пайдаланып дайындау

Сіздің пешіңізде бес қуаттылық деңгейі бар. Ең жоғары қуаттылық автоматты түрде таңдалады, бірақ Микро батырмасын кезектес басы арқылы басқа қуаттылық деңгейлерін таңдауға болады. Пешіңізді жоғарыда осы Нұсқаулықта суреттелгендей, дұрыс орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

1. **11** батырмасын басыңыз.
2. Әзірлеу уақытын орнату үшін **2** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
3. Әзірлеу уақытын орнату үшін **10** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
4. **12** батырмасын басыңыз.

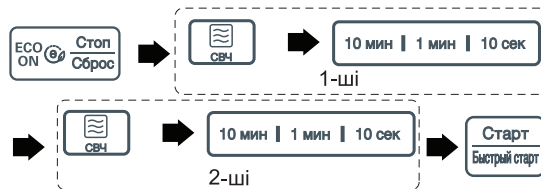


Қуаттылық деңгейі	Шығыстық қуаттылық	Пайдалану
<b>ЖОҒАРЫ</b>	700 Вт (100%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Су қайнату, Ет толтырмасынан тағамдарды күреңіту</li> <li>Құс, балық, көкөніс кесектерін дайындау</li> <li>Қатқыл емес ("нәзік") ет кесектерін дайындау</li> </ul>
<b>ОРТАША ЖОҒАРЫ</b>	560 Вт (80%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Барлық тағамдарды жылыту</li> <li>Етті ірі кесек және құсты тұтас қуыру</li> <li>Саңырауқұлақтар мен теңізөнімдерін (моллюскілер мен шаянтұқымдастарды) дайындау</li> <li>Құрамында ірімшік пен жұмыртқа бар тағамдарды дайындау</li> </ul>
<b>ОРТАША</b>	420 Вт (60%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бөліштер мен таба нандар пісіру</li> <li>Жұмыртқа дайындау</li> <li>Тәтті крем дайындау</li> <li>Күріш, кәже дайындау</li> </ul>
<b>ЖІБІТУ/ОРТАША/ТӨМЕН</b>	280 Вт (40%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Барлық өнімдерді жібіту</li> <li>Сарымай мен шоколадты еріту</li> <li>Біршама қатты ет кесектерін дайындау</li> </ul>
<b>ТӨМЕН</b>	140 Вт (20%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сарымай мен ірімшікті жұмсарту</li> <li>Баллұздақты жұмсарту</li> <li>Ашытқылы қамырды көтеру</li> </ul>

## Екі сатыда дайындау

Екі сатыда дайындау уақытында сіз асты тексеру үшін пештің есікшесін аша аласыз. Пештің есікшесін жауып, Старт батырмасын басыңыз, сонда ағымдағы дайындау сатысы жалғастырылады. 1-ші сатының соңында дыбыстық сигнал беріледі де, 2-ші саты басталады. Егер сіз дайындау бағдарламасын пештің жадысынан өшіруді қаласаңыз, Стоп батырмасын екі мәрте басыңыз.

1. **11** батырмасын басыңыз.
2. 1-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз. **ЖОҒАРЫ** қуаттылық деңгейін таңдау үшін **2** батырмасын басыңыз
3. Қуатты таңдау үшін **10** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
4. 2-ші саты үшін қуаттылық деңгейі мен дайындау уақытын беріңіз. **ЖОҒАРЫ** қуаттылық деңгейін таңдау үшін **2** батырмасын басыңыз
5. Қуатты таңдау үшін **10** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
6. **12** батырмасын басыңыз.



## Жылдам старт

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

1. **11** батырмасын басыңыз.



2. Әзірлеу уақытын **ЖОҒАРЫ** қуатқа орнату үшін **12** түймешігін бірнеше рет басыңыз.

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

## Русский повар

1. **11** батырмасын басыңыз
2. Тағам түрін таңдау үшін **3** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
3. **12** батырмасын басыңыз.



## Қабықты картоп(гс-3):

1. **11** батырмасын басыңыз
2. **3** түймесін үш мәрте басыңыз. Дисплейде "гс-3" хабарламасы пайда болады. Осы мысалда үш рет **Қабықты картоп** түймесін басыңыз.
3. Тағам салмағын таңдау үшін **9** түймешігін бірнеше рет басыңыз.

Егер [ + ] немесе [ - ] секторын басып тұра берсеңіз, салмағы жылдам өседі.

4. **12** батырмасын басыңыз.



## Санат

### 1. Борщ (гс-1)

-Шекті салмағы: 1,7 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

### Құрамы

300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген  
1/2 қызылша, туралған  
1/2 сәбіз, туралған  
1/2 пияз, туралған  
1 картоп, туралған  
1 қызанақ, туралған  
100 гр. қырыққабат, туралған  
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған  
1 ас қасық томат пастасы  
3 ас қасық көкөніс, туралған  
2 шынаяқ су немесе сорпа  
1 шай қасық уксус  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

### Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

## Санат

<b>2. Етті тұздықты сорпа (гс-2)</b>	<b>Құрамы</b>
-Шекті салмағы: 1,7 кг	100 гр. сосиска, туралған
-Тағам темп.: Бөлме	1 пияз, туралған
-Ыдыс-аяқ:	1 қызанақ, туралған
Микротолқынға төзімді	3 тұзды қияр, туралған
тостаған	10 дәнсіз зәйтүн, туралған
	2 ас қасық томат пастасы
	3 шынаяқ су немесе сорпа
	Дәміне қарай тұз бен бұрыш

### Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

### 3. Қабықты картоп (гс-3) Нұсқаулар

-Шекті салмағы: 0,2–0,8 кг	1. Орташа көлемді (180 -220 г)
-Тағам темп.: Бөлме	картоп таңдаңыз. Картопты
-Ыдыс-аяқ: Шыны табақ	жуып, құрғатыңыз. Картоп
	түйнектерін шанышқымен
	бірнеше жерден тесіңіз.
	2. Картопты пешке салыңыз.
	Мәзірді таңдаңыз да, старт
	(бастау) түймешігін басыңыз.
	3. Пісіріп болғаннан кейін
	алюминий фольгамен
	бетін жауып, 5 минут қоя
	тұрыңыз.

### 4. Құтылардағы ет (гс-4) Құрамы

-Шекті салмағы: 1,0 кг	400 г тауық бөліктері
-Тағам темп.: Бөлме	1 ас қасық майонез
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	2 картоп, туралған
тостаған	1 пияз, туралған
	1 қызанақ, туралған
	100 гр. үгілген сірне

### Нұсқаулар

1. Тауық бөліктерін, майонез, тұз бен бұрышты араластырыңыз.
2. Барлық қалған құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

### 5. Тұшпара (гс-5) Құрамы

-Шекті салмағы: 0,3 кг	15–20 мұздатылған тұшпара
-Тағам темп.:	2 1/2 шынаяқ су
Мұздатылған	1 лавр жапырағы
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	шара

### Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

### 6. Буланған арқан балық еті (гс-6) Құрамы

-Шекті салмағы: 0,4 кг	400 г арқан балық еті
-Тағам темп.:	1 ас қасық лимон шырыны
Мұздатылған	1 ас қасық су
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	Балыққа арналған кез-келген
шара	дәмдеуіштер

### Нұсқаулар

1. Арқан балықты тұз, бұрыш, дәмдеуіш және лимон шырынымен бірге асқа салыңыз. Асқа су құйыңыз.
2. Асқа су құйыңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

## Санат

<b>7. Көкөністермен форель (гс-7) Құрамы</b>	
-Шекті салмағы: 0,3 кг	10 гр. май
-Тағам темп.: Бөлме	250 гр. форель еті
-Ыдыс-аяқ:	Дәміне қарай тұз бен бұрыш
Микротолқынға төзімді	1 ас қасық лимон шырыны
шара	50 гр. мұздатылған
	араластырылған көкөністер

### Нұсқаулар

1. Пергамент қағазына май жағыңыз.
2. Форельге тұз, бұрыш және лимон шырынын қосыңыз.
3. Форель мен көкөністерді пергамент қағазымен ораңыз.
4. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.

### 8. Қарамықтан істелген ботқа (гс-8) Нұсқаулар

-Шекті салмағы: 0,3 кг	1. 300 г қарақұмықты
-Тағам темп.: Бөлме	жуып, кептіріңіз. 600
-Ыдыс-аяқ:	мл су мен тұзды үлкен
Микротолқынға төзімді	терең шараға салып, 15
шара	минутқа қалдырыңыз,
	пластик орауышпен жауып
	желдетіңіз.
	2. Асты пешке салыңыз.
	Мәзірді таңдаңыз да,
	старт (бастау) түймешігін
	басыңыз.
	3. Піскеннен кейін 15 минут
	қоя тұрыңыз.

## Французский повар

- (1). **11** батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін **4** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). **12** батырмасын басыңыз



## Санат

<b>1. Француз пияз сорпасы (Fc-1) Құрамы</b>	
-Шекті салмағы: 1,5 кг	4 пияз, жіңішке туралған
-Тағам темп.: Бөлме	50 гр. май
-Ыдыс-аяқ:	1 шай қасық ақ қант
Микротолқынға төзімді	1 ас қасық көп мақсатты ұн
тостаған	3 шынаяқ ет сорпасы
	1/2 шынаяқ қызыл шарап
	8 тілім қуырылған Француз
	наны
	1 шынаяқ үгілген сірне

### Нұсқаулар

1. Пиязды табада алтын қоңыр түске боялғанша маймен және қантпен қуырыңыз.
2. Қуырылған пияз бен ұнды үлкен терең шараға салып, жақсылап араластырыңыз және ет сорпасы мен қызыл шарап қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
4. Піскеннен кейін араластырып, сорпаны ас ішетін шараларға құйыңыз.
5. Қуырылған нанның 1 тілімін әрбір шарадағы сорпаға қойыңыз және қуырылған нанға сірне себіңіз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен сірне ерігенше 2–3 минут пісіріңіз.



**Санат****2.Мидия қосылған сірнелі крем сорпасы (Fc-2)**

-Шекті салмағы: 1,2 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

**Құрамы**

1 картоп, туралған  
1/2 пияз, туралған  
2 ас қасық көкөніс, туралған  
1 иісті желкен сабағы, туралған  
800 гр. мидия, тазартылған және сақалдары алынған  
1/2 шынаяқ ақ шарап  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш  
600 гр. крем сорпасы

**Нұсқаулар**

1. Үлкен терең шараға картоп, пияз, жаңа піскен көкөністерді, желкен, мидия, ақ шарап, тұз бен бұрыш қосыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
3. Пісіріп болғаннан кейін қабықтарын алыңыз және крем сорпасын қосып, жақсылап араластырыңыз.

**\* Крем сорпасы**

1/2 шынаяқ май  
6 ас қасық көп мақсатты ұн  
2 шынаяқ сүт

1 кесек тауық бульоны

1. Майды табада ерітіңіз, ұн қосып, паста жасаңыз.
2. Сүт және тауық бульоны кесегін қосыңыз және қоюланғанша бәсең отпен пісіріңіз.

**3.Саумалдық қосылған крем сорпасы (Fc-3)**

-Шекті салмағы: 1,2 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

600 гр. көкөніс еzbесі  
1 1/2 кесек тауық бульоны  
2 ас қасық көп мақсатты ұн  
2 ас қасық май  
1 шынаяқ крем  
Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш

**Нұсқаулар**

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

**\* Көкөніс еzbесі**

400 гр. саумалдық, туралған  
2 пияз, туралған  
4 ас қасық су

1. Көкөністерді микротолқынға төзімді шараға салыңыз. Су қосып, пластик орауышпен жабыңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Микротолқынды пеште 700 ваттпен 9~11 минут пісіріңіз.
3. Піскеннен кейін блендер немесе асуылік комбайнды пайдаланып піскен көкөністерді еzбе тегіс және біркелкі болғанша араластырыңыз.

**4.Рататуй (Fc-4)**

-Шекті салмағы: 1,5 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді шара

**Құрамы**

1 пияз, кесектеп туралған  
1 баклажан, кесектеп туралған  
1 цуккини, кесектеп туралған  
1 түсті тәтті бұрыш, кесектеп туралған  
3 қызанақ, туралған  
1 ас қасық томат пастасы  
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған  
1 ас қасық көкөніс, туралған  
2 ас қасық сірке  
1 шай қасық қант  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

**Нұсқаулар**

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

**Санат****5.Фарш салынған қызанақтар (Fc-5)**

-Шекті салмағы: 1,2 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді шара

**Құрамы**

4 орташа қызанақ  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш  
400 гр. сиыр еті фаршы  
1/2 шынаяқ нан қиқымдары  
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған  
1 ас қасық дижон қышасы  
1 ас қасық кептірілген көкөністер  
1 ас қасық пармезан сірнесі

**Нұсқаулар**

1. Қызанақтардың басын кесіп алып, қалпақ пішінін жасаңыз және жұмсағы немесе терісін тесіп алмай дөңдерін абайлап алыңыз. Одан кейін әрбір қызанаққа тұз бен бұрыш себіңіз.
2. Қалған құраластарды шараға салып, жақсылап араластырыңыз.
3. Қызанақтарды сиыр еті қоспасымен толтырып, қалпақты орнына қойыңыз.
4. Толтырылған қызанақтарды ыдысқа салып, пластик орауышпен жабыңыз.
5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

**6.Фарш салынған қозықұйрық (Fc-6)**

-Шекті салмағы: 0,5 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі

**Құрамы**

15~20 қозықұйрық саңырауқұлақтары, сабақтары бар  
Толтыру ыстыққа төзімді шынаяқ 50 гр. үгілген сірне

**Нұсқаулар**

1. Әрбір саңырауқұлақтың сабағын алып, ыдысқа салыңыз.
2. Әрбір саңырауқұлақ қалпағын толтырыңыз.
3. Әрбір толтырылған саңырауқұлақтың үстіне сірне қосыңыз.
4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

**\* Толтыру**

2 ас қасық май \ Қалған саңырауқұлақ сабақтары, туралған  
1/4 шынаяқ қызыл шарап \ 30 гр. нан қиқымдары  
3 ас қасық көкөніс, туралған \ 1/2 шынаяқ крем  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш  
1. Саңырауқұлақ сабақтарын табада майға қуырыңыз. Қызыл шарап, нан қиқымдарын және ақжелкен қосып, жақсылап араластырыңыз.  
2. Крем қосып, бәсең отпен крем қоюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыңыз.

**7.Бөлке ішіндегі Жульен Құрамы (Fc-7)**

-Шекті салмағы: 0,8 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ: Сөредегі ыстыққа төзімді шынаяқ

4~5 бөлке

Толтыру 50 гр. үгілген сірне

**Нұсқаулар**

1. Бөлкелердің бастарын кесіп, нан қиқымдарын абайлап, нан қыртысын тесіп алмай алыңыз.
2. Әрбір бөлкені толтырыңыз және толтырылған бөлкелерді ыдысқа салыңыз.
3. Әрбір бөлкенің үстіне сірне қосыңыз.
4. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

**\* Толтыру**

2 ас қасық май  
200 гр. тауық төсі, туралған  
100 гр. саңырауқұлақ, туралған  
1 пияз, туралған  
1 шынаяқ крем  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

1. Тауық төстерін, саңырауқұлақтарды және пиязды табада майға қуырыңыз.
2. Крем қосып, бәсең отпен крем қоюланғанша пісіріңіз. Тұз бен бұрыш дәмдеуіштерін қосыңыз.

## Санат

**8.Қара өрік қосылған тауық аяқтары (Fc-8)**  
-Шекті салмағы: 1,2 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

**Құрамы**  
1 пияз, туралған  
1 туралған сәбіз  
500 гр. тауық аяқтары  
15 сүйектері алынған қара өрік, ортасынан бөлінген  
1 шынаяқ тауық бульоны  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

### Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

## Итальянский повар

- (1). **11** батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін **5** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). **12** батырмасын басыңыз



## Санат

**1.Теңіз өнімдері қосылған крем сорпасы (Ic-1)**  
-Шекті салмағы: 0,5 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

**Құрамы**  
1 картоп, туралған  
1/2 пияз, туралған  
2 ас қасық көкөніс, туралған  
1 иісті желкен сабағы, туралған  
200 гр. теңіз өнімдері, тазартылған және тамыры алынған  
2 ас қасық май  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш  
600 гр. крем сорпасы

### Нұсқаулар

1. Үлкен терең шараға картоп, пияз, жаңа піскен көкөністерді, желкен, теңіз өнімдері, май, тұз бен бұрыш қосыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
3. Пісіріп болғаннан кейін крем сорпасын қосып, жақсылап араластырыңыз.

### \* Крем сорпасы

- 1/2 шынаяқ май \ 6 ас қасық көп мақсатты ұн  
2 шынаяқ сүт \ 1 кесек тауық бульоны
1. Майды табада ерітіңіз, ұн қосып, паста жасаңыз.
  2. Сүт және тауық бульоны кесегін қосыңыз және қоюланғанша бәсең отпен пісіріңіз.

**2.Пьемонт сорпасы (Ic-2)**  
-Шекті салмағы: 1,5 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

**Құрамы**  
2 жұмыртқа  
4 ас қасық кептірілген нан  
2 ас қасық үгілген сірне  
5 шынаяқ су  
Дәміне қарай жұпар жаңғақ, тұз бен бұрыш

### Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

## Санат

**3.Қызанақ және сірне қосылған баклажан (Ic-3)**  
-Шекті салмағы: 1,0 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді шара

**Құрамы**  
1~2 баклажан  
1~2 қызанақ  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш  
100 гр. үгілген сірне

### Нұсқаулар

1. Баклажандар мен қызанақтарды 1,5 см-лік тілімдерге кесіңіз және сүз бен бұрыш қосыңыз.
2. Баклажандар мен қызанақтарды ыдысқа қабаттап салыңыз және әрбір қызанақтың үстіне сірне салыңыз.
3. Тағамды сөреге қойыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

**4.Тунец пен нан салынған бұрыш (Ic-4)**  
-Шекті салмағы: 1,5 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді шара

**Құрамы**  
4 түсті тәтті бұрыш  
2 консервіленген тунец  
2 кесек құрғақ қара нан, туралған  
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған  
100 гр. пармезан сірнесі  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш  
200 гр. қызанақ езбесі

### Нұсқаулар

1. Бұрыштардың басын кесіп, дәндерді алыңыз.
2. Тунец, нан, сарымсақ, пармезан сірнесі, тұз және бұрышты араластырыңыз.
3. Бұрыштарды араласқан тунецпен толтырыңыз және толтырылған бұрыштарды ыдысқа салыңыз.
4. Үстіне қызанақ езіндісін қосып, пластик орауышпен жабыңыз.
5. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

**5.Спагетти болоньез (Ic-5)**  
-Шекті салмағы: 1,0 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

**Болоньез тұздығының құраластары**  
1 ас қасық зәйтүн майы  
1 пияз, туралған  
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған  
400 гр. сиыр еті фаршы  
100 гр. томат пастасы  
2 туралған қызанақ  
1 ас қасық кептірілген көкөністер  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

**Пастаға арналған құраластар**  
150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі  
1 ас қасық пармезан сірнесі

### Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. пластик орауышпен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
3. Піскеннен кейін араластырып, піскен пастаға болоньез тұздығын қосыңыз және берместен бұрын пармезан сірнесін немесе қалаған гарнир қосыңыз.

**6.Спагетти карбонара (Ic-6)**  
-Шекті салмағы: 0,4 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

**Болоньез тұздығының құраластары**  
100 гр. қақталған бекон, туралған  
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған  
1/2 шынаяқ крем  
4 жұмыртқа сарыуызы  
100 гр. пармезан сірнесі  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

**Пастаға арналған құраластар**  
150 гр. паста, бума нұсқауы бойынша пісіріледі  
1 ас қасық пармезан сірнесі

**Санат**

**Нұсқаулар**

1. Беконды сарымсақпен шамалы майланған табада, аздап қызарғанша қуырыңыз және артық майды тегіп тастаңыз.
2. Піскен беконды, кремді, жұмыртқа сарыуызын, пармезан сірнесін, тұз бен бұрышты үлкен терең шараға салып, жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

**7.Рисотто (Іс-7)**

- Құрамы**
- 200 гр. рисотто күріші
  - 1 1/2 шынаяқ су немесе сорпа
  - 1/2 шынаяқ сүт
  - 200 гр. сиыр еті, туралған
  - 2 жұмыртқа
  - 1 пияз, туралған
  - 50 гр. жасыл бұршақ
  - 100 гр. үгілген сірне
  - Дәміне қарай тұз бен бұрыш
- Шекті салмағы: 1,2 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған

**Нұсқаулар**

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

**8.Майға қуырылған алма (Іс-8)**

- Құрамы**
- 1/2 алма
  - 1 шынаяқ қантты су (1 шынаяқ су + 2 ас қасық қант)
- Шекті салмағы: 1,0 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ: Шыны табақ

**Нұсқаулар**

1. Үккішті немесе көкөніс пышағын пайдаланып алманы мүмкін болғанша жіңішке етіп тураңыз және 1~2 сағатқа қантты суға салып қойыңыз.
2. Туралған алманы шүберекпен құрғатыңыз және пергамент қағазына орналастырыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сәреде пісіріңіз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, Старт (бастау) түймешігін басыңыз.
4. Піскеннен кейін 1 - 2 минут қоя тұрыңыз.

**Восточный повар**

- (1). **11** батырмасын басыңыз
- (2). Тағам түрін таңдау үшін **6** түймешігін бірнеше рет басыңыз.
- (3). **12** батырмасын басыңыз



**Санат**

**1.Харчо сорпасы (Ос-1) Құрамы**

- Шекті салмағы: 1,5 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған
- Құрамы**
- 400 гр. сиыр немесе қой еті, кесектеп туралған
  - 100 гр. ұзын дөңді күріш, жуылған және кептірілген
  - 50 гр. түйе жаңғақ, туралған
  - 1 пияз, туралған
  - 3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
  - 1 қызы бұрыш, туралған
  - 2 шай қасық қызыл бұрыш ұнтағы
  - 3 ас қасық көкөніс, туралған
  - 2 1/2 шынаяқ су немесе сорпа
  - Дәміне қарай тұз бен бұрыш

**Санат**

**Нұсқаулар**

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

**2.Азу (Ос-2)**

- Құрамы**
- 500 гр. сиыр немесе шошқа еті, кесектеп туралған
  - 1 тұздалған қияр, кесектеп туралған
  - 2 картоп, кесектеп туралған
  - 2 пияз, кесектеп туралған
  - 2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
  - 2 ас қасық томат пастасы
  - 2 ас қасық май
  - 1 шынаяқ су немесе сорпа
  - 1 лавр жапырағы
  - Дәміне қарай тұз бен бұрыш
- Шекті салмағы: 1,5 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған

**Нұсқаулар**

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

**3.Долма (Ос-3)**

- Құрамы**
- 1 құты жүзім жапырақтары
  - 200 гр. піскен күріш
  - 500 гр. сиыр еті фаршы
  - 1 пияз, туралған
  - Дәміне қарай тұз бен бұрыш
  - 1/2 шынаяқ су
  - 1/2 шынаяқ қаймақ
- Шекті салмағы: 1,0 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған

**Нұсқаулар**

1. Шараға піскен күрішті, сиыр етін, пиязды, тұз бен бұрышты қосыңыз және жақсылап араластырыңыз.
2. Жүзім жапырағын тегіс бетке қойып, 1 1/2 қасық күріш қоспасын жапырақтың ортасына салыңыз. Күріш қоспасын жапырақпен ораңыз.
3. Барлық оралған жапырақтарды ретімен үлкен терең шараға қойып, су қосыңыз. Пластик орауышпен жабыңыз.
4. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.
5. Дайын болғанда қалауыңыз бойынша қаймақ қосыңыз.

**4.Палау (Ос-4)**

- Құрамы**
- 300 г сиыр еті, бөліктерге кесілген
  - 1 пияз, туралған
  - 1 сәбіз, туралған
  - 3 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған
  - 1 шай қасық куркум
  - Дәміне қарай тұз бен бұрыш
  - 200 г жууылып кептірілген ұзын дөңді күріш
  - 2 шынаяқ су немесе сорпа
- Шекті салмағы: 1,2 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ: Микротолқынға төзімді тостаған

**Нұсқаулар**

1. Сиыр еті, пияз, сәбіз және сарымсақты шамалы май қосылған табада қызарғанша қуырыңыз. Куркума, тұз бен бұрыш қосып, жақсылап араластырыңыз.
2. Піскен сиыр етінің қоспасын үлкен терең шараға салып, күріш пен су қосыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
3. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

## Санат

### 5.Карри тауығы (Ос-5)

-Шекті салмағы: 1,5 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

### Құрамы

400 гр. тауық төстері, кесектеп туралған  
1/4 шынаяқ зәйтүн майы  
2 пияз, туралған  
4 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған  
1 зімбір тамыры, тазаланған  
1 дәм қабық таяқшасы  
2 кептірілген қызыл бұрыш  
1 шай қасық куркум ұнтағы  
400 гр. қызанақ тұздығы  
1/2 шынаяқ су немесе сорпа  
1/2 шынаяқ таза йогурт  
1 ас қасық лимон шырыны  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

### Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.

### 6.Шаурма (Ос-6)

-Шекті салмағы: 0,8 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді шара

### Құрамы

4~6 лаваш немесе жұқа нан  
200 гр. піскен және туралған тауық төсі  
1 қызанақ, туралған  
1 қияр, туралған  
3 ас қасық көкөніс, туралған  
Тұздық:  
1 ас қасық майонез  
1 ас қасық қаймақ  
1 ас қасық кетчуп  
1 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған

### Нұсқаулар

1. Үлкен терең шараға тауық төсін, қызанақ, қияр және көкөністерді салып, жақсылап араластырыңыз.
2. Тұздықтың барлық құраластарын басқа шарада араластырыңыз.
3. Лавашты тегіс бетке қойып, тұздық пен тауық қоспасын салыңыз. Рулеттерге ораңыз.
4. Рулетті ыдысқа қойып, пластик орауышпен жабыңыз.

### 7.Баклажан икрасы (Ос-7)

-Шекті салмағы: 1,2 кг  
-Тағам темп.: Бөлме  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді тостаған

### Құрамы

2 баклажан, тазаланған және туралған  
1 тәтті бұрыш, туралған  
1 пияз, жұқа туралған  
1 қызанақ, жұқа туралған  
2 ас қасық көкөніс, туралған  
2 сарымсақ бөлігі, ұнтақталған  
1 ас қасық зәйтүн майы  
1 шай қасық қант  
Дәміне қарай тұз бен бұрыш

### Нұсқаулар

1. Барлық құрамдастарды үлкен терең шараға салыңыз және жақсылап араластырыңыз. Орауыш қағазбен жауып, тесік жасаңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз. Пісіру барысында кемінде екі рет араластырыңыз.
3. Дайын болғанда, піскен көкөністерді блендер немесе асүйлік комбайн көмегімен араластырыңыз.

### 8.Хинкали (Ос-8)

-Шекті салмағы: 0,6 кг  
-Тағам темп.:  
Мұздатылған  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынға төзімді шара

### Нұсқаулар

1. Мұздатылған хинкалиді ыдысқа қойыңыз. Жақсы қуырылуы үшін жеке сәреде пісіріңіз. Пластик орауышпен жабыңыз.
2. Асты пешке салыңыз. Мәзірді таңдаңыз да, старт (бастау) түймешігін басыңыз.

## Авто размораживание

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

### (1). ❶ батырмасын басыңыз

Жібітейін деп тұрған өнімнің салмағын өлшеңіз.

Міндетті түрде металдан жасалған бұйымдарды немесе орауларды алып тастаңыз, содан кейін барып өнімді пешке салып, есігін жабыңыз.

### (2).Тағам түрін таңдау үшін ❷ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

### (3).Сіз жібітейін деген мұздатылған өнімнің салмағын беріңіз.Тағам салмағын таңдау үшін ❸ түймешігін бірнеше рет басыңыз.

### (4). ❹ түймесін басыңыз.



Жібіту барысында пешіңіз дыбыс белгісін береді, содан кейін пеш есігін ашып, өнімді аударып қойыңыз және тепе-тең жібітуді қамтамасыз ету үшін бөліктерді бөліңіз. Жібітілген бөліктерді алып, жібітуді баяулату үшін оларды фольгаға ораңыз. Өнімдерді тексергеннен кейін пеш есігін жабыңыз және жібітуді жалғастыру үшін Старт түймесін басыңыз. Сіз пеш есігін ашқанға дейін сіздің пешіңіз өнімдерді әрі қарай жібіте береді (жібіту аяқталды деген дыбыс белгісі берілгеннен кейін де).

## Санат

### 1. Ет (dEF1)

-Шекті салмағы:  
0,1 ~ 4,0 кг  
-Ыдыс-аяқ:  
Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)

### Нұсқаулар

Тартылған сиыр еті, бұжыруға арналған кесінді, стейк, стейк, бифштекс, гамбургерлер, шошқа еті, қой еті, шұжықтар(сосиксалар), котлеттер(2 см)  
Дыбыс белгісі берілгеннен кейін өнімді аударып қойыңыз. Жібігеннен кейін өні 5 р 15 минут тұра тұрсын

### 2.Птица (dEF2)

-Шекті салмағы:  
0,1 ~ 4,0 кг  
-Ыдыс-аяқ:  
Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)

### Нұсқаулар

Бүтіндей (2 кг-ға дейін), төс еті (сүйексіз), сан еттері. Тес еті (2,5 кг-ға дейін)

### 3.Риба (dEF3)

-Шекті салмағы:  
0,1 ~ 4,0 кг  
-Ыдыс-аяқ:  
Қысқатолқынды пешке арналған ыдыс-аяқ(жалпақ тарелке)

### Нұсқаулар

Жон еті, үлкен кесектер, бүтіндей.  
Таңқышаяндар еті, омар құйрықтары, асшаяндар, тарақ балықтар

### 4. Хліб (dEF4)

-Шекті салмағы:  
0,1 ~ 0,5 кг  
-Ыдыс-аяқ: Қағаз орамал немесе жалпақ тарелке

### Инструкції з приготування

Нарізаний скибками хліб, булочки, багет і т.д.

## Жылдам жібіту

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

- (1). **11** батырмасын басыңыз.
- (2). **8** батырмасын басыңыз.  
Пеш қалғанын істейді.  
Жылдам жібіту функциясы автоматты түрде қосылады.



## ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ЖӨНІНДЕ НҰСҚАУЛЫҚТАР

\* Еттің орамын түгел алып тастаңыз.

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

### Санат

#### 1. Толтырма

-Шекті салмағы: 0,5 кг  
-Тағам темп.: жалпақ тарелке  
-Ыдыс-аяқ:  
Микротолқынды пешке арналған ыдыс

#### Нұсқаулықтар

Толтырма  
Дыбыстық сигналдан кейін өнімді аударыңыз. Жібіткеннен кейін 5~15 минутқа қоя тұрыңыз.

## Дайындау уақытын ұлғайту және азайту

Егер қандай да бір автоматты дайындау бағдарламасын пайдаланған кезде сіз астың жете қуырылмағанын немесе шектен тыс қуырылғанын анықтасаңыз, онда сіз **9** батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Автоматты және қол режимінде дайындаған кезде Сіз кез келген уақытта **9** батырмаларын басу арқылы дайындау уақытын ұлғайта немесе азайта аласыз.

Бұл орайда дайындау процессін тоқтатудың қажеті жоқ.



- (1). **11** батырмасын басыңыз
- (2). **Авто аспаз** бағдарламасын таңдаңыз.  
Өнімдердің салмағын беріңіз.  
**12** батырмасын басыңыз.
- (3). **9 (+)** батырмасын басыңыз. Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа ұлғаяды.  
**9 (-)** батырмасын басыңыз.  
Батырманы әрбір басқан сайын дайындау уақыты 10 секундқа азаяды

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

MS204 *** MS20R4 *** MS20F4 *** MS20M4 *** MS20C4 *** MS20B4 *** MW20R4 *** сериясы		
Қуат кірісі	230 В~ 50 Гц	
Қуат шығысы	700 ватт (IEC60705 атаулы стандарты)	
Микротолқын жиілігі	2450 МГц +/- 50 МГц (2-топ/В класы)	
Сыртқы өлшемдері	455 мм (Е) x 260 мм (Б) x 330 мм (Т)	
Қуат тұтынуы	Ең көп.	1000 ватт
	Микротолқын режимі	1000 ватт



Страна происхождения: Китай  
Дата производства: Смотрите на рейтинг этикеток

	<b>Интернет</b>	<b>Телефон</b>
<b>Россия</b>	<b>ru.lgservice.com</b>	<b>8-800-200-7676</b>
<b>Украина</b>	<b>http://www.lg.com/ua</b>	<b>0-800-303-000</b>
<b>Казахстан</b>	<b>kz.lgservice.com</b>	<b>8-8000-805-805</b>
<b>Казахстан</b> <small>с мобильного GSM</small>	<b>kz.lgservice.com</b>	<b>2255</b>
<b>Кыргызстан</b>	<b>www.lg.com</b>	<b>0-800-805-8050</b>
<b>Узбекистан</b>	<b>www.lg.com</b>	<b>0-800-120-22-22</b> (с Город. и UzMobile) <b>8-800-120-22-22</b> (с Моб и Vuzton Бесплатный звонок с любого региона Узбекистана)
<b>Беларусь</b>	<b>ru.lgservice.com</b>	<b>8-820-0071-1111</b>
<b>Молдова</b>	<b>www.lge.md</b>	<b>00-800-0071-0005</b>

«ЛГ Электроникс Тяньцзинь Эпплаенсис Ко., Лтд.» Джин Вей Рoad, 9, Бей Чен Дистрикт, Тяньцзинь, 300402, Китай,  
Тел:86-22-2699-1061

Импортер: ЛГ Электроникс РУС.

Адрес импортера: 143160, Российская Федерация, Московская область, Рузский район, сельское поселение  
Дороховское, 86 км. Минского шоссе, д.9, Тел:+7-495-785-1313